

Université de Montréal

Les bouteilles de verre du château de Vaudreuil :
Une archéologie de l'alcool à Montréal, au XVIII^e siècle

Par
Catherine Losier

Département d'anthropologie
Faculté des Arts et Sciences

Mémoire présenté à la Faculté des études supérieures
en vue de l'obtention du grade de
Maître ès Sciences (M.Sc.)
en anthropologie

Avril 2005

© Catherine Losier, 2005



AVIS

L'auteur a autorisé l'Université de Montréal à reproduire et diffuser, en totalité ou en partie, par quelque moyen que ce soit et sur quelque support que ce soit, et exclusivement à des fins non lucratives d'enseignement et de recherche, des copies de ce mémoire ou de cette thèse.

L'auteur et les coauteurs le cas échéant conservent la propriété du droit d'auteur et des droits moraux qui protègent ce document. Ni la thèse ou le mémoire, ni des extraits substantiels de ce document, ne doivent être imprimés ou autrement reproduits sans l'autorisation de l'auteur.

Afin de se conformer à la Loi canadienne sur la protection des renseignements personnels, quelques formulaires secondaires, coordonnées ou signatures intégrées au texte ont pu être enlevés de ce document. Bien que cela ait pu affecter la pagination, il n'y a aucun contenu manquant.

NOTICE

The author of this thesis or dissertation has granted a nonexclusive license allowing Université de Montréal to reproduce and publish the document, in part or in whole, and in any format, solely for noncommercial educational and research purposes.

The author and co-authors if applicable retain copyright ownership and moral rights in this document. Neither the whole thesis or dissertation, nor substantial extracts from it, may be printed or otherwise reproduced without the author's permission.

In compliance with the Canadian Privacy Act some supporting forms, contact information or signatures may have been removed from the document. While this may affect the document page count, it does not represent any loss of content from the document.

IDENTIFICATION DU JURY

Université de Montréal
Faculté des études supérieures

Ce mémoire intitulé :

Les bouteilles de verre du château de Vaudreuil :
Une archéologie de l'alcool à Montréal, au XVIII^e siècle

présenté par :

Catherine Losier

a été évalué par un jury composé des personnes suivantes :

Claude Chapdelaine : président-rapporteur

Brad Loewen: directeur de recherche

Louise I. Paradis : membre du jury

SOMMAIRE

Ce mémoire porte sur la collection de bouteilles de verre retrouvée lors des fouilles archéologiques menées au château de Vaudreuil. Ce bâtiment se tenait, au XVIII^e siècle, à l'emplacement de l'actuelle place Jacques-Cartier à Montréal. L'analyse de cet assemblage d'artefacts devient le point de départ d'une étude concernant, d'une part, les bouteilles de verre et dans un cadre plus large la consommation d'alcool associée aux occupants du château de Vaudreuil.

L'occupation du château de Vaudreuil se divise en deux époques distinctes selon les Régimes français et anglais. Au cours de la première époque, des membres de l'élite politique coloniale résident au château. Après la Conquête, le bâtiment est acheté par la Fabrique de Montréal en vue de loger le Petit séminaire de Montréal tenu par les Pères du Saint-Sulpice: le collège Saint-Raphaël. À une époque où les bouteilles de verre sont relativement anecdotiques, la présence de ces contenants au sein du bâtiment doit dissimuler une pratique sociale particulière.

L'analyse de la collection archéologique insiste sur les grandes tendances quant aux traditions verrières desquelles les bouteilles sont issues. De plus, l'étude de la distribution synchronique et diachronique des fragments de bouteilles permet de nous informer sur la place qu'elles occupaient à l'intérieur du château de Vaudreuil selon les périodes représentées archéologiquement.

L'analyse archéologique est intégrée au concept de consommation en vue de documenter les pratiques consommatoires des habitants du château de Vaudreuil. Ce concept théorique agit en tant que fil conducteur au cours de cette étude et se divise selon trois éléments : le marché, l'objet et le consommateur. Ces trois éléments sont étudiés à partir de données archéologiques et historiques.

Enfin, cette étude vise à documenter la consommation d'alcool au château de Vaudreuil en insistant sur deux points : d'abord sur les schèmes d'approvisionnement

de l'alcool à Montréal au XVIII^e siècle, puis sur les occupants du château de Vaudreuil et leur relation à l'alcool, selon l'époque.

Archéologie historique → Château de Vaudreuil (Montréal) → Consommation → Bouteilles de verre

ABSTRACT

In this thesis we examine a collection of glass bottles recovered during archaeological excavations at the *Château de Vaudreuil*, a building that stood, in the XVIIIth century, at the present location of Place Jacques-Cartier, in Montreal. The analysis of this artifact assemblage constitutes the basis of a study that addresses, on the one hand, the bottles themselves and, on the other, the wider perspective of alcohol consumption by the inhabitants of the *Château*.

The occupation of the residence is distinguished between the French and British regimes. During the first epoch, members of the colony's political elite occupied the *Château*. After the British conquest the building was purchased by the *Fabrique de Montréal* in order to house the Montreal *Petit Séminaire* administered by the Sulpicians: the Saint-Raphaël College. At a time in which glass bottles are relatively uncommon, their substantial presence within the building may reflect specific social practices.

The analysis of the archaeological assemblage rests upon major trends regarding glassware traditions. Moreover, the examination of both the synchronic and diachronic distributions of the bottle fragments provides information on the role that they played within the *Château de Vaudreuil* throughout the different periods recognized archaeologically.

The archaeological analysis is informed by the general notion of consumption in order to enlighten the consumption practices of the estate's tenants. This theoretical concept, which provides the framework for this research, is divided into three components: the market, the object, and the consumer. All three are considered from both archaeological and historical viewpoints.

Finally, this research intends to investigate alcohol consumption at the *Château* while emphasizing two points: the patterns of alcohol supply in Montreal

during the XVIIIth century, as well as the inhabitants themselves and their relationship with alcohol during the different epochs.

Historical archaeology → *Château de Vaudreuil* (Montreal) → Consumption → Glassware.

TABLE DES MATIÈRES

Identification du jury.....	ii
Sommaire.....	iii
Abstract.....	iv
Table des matières.....	vii
Liste des tableaux et des graphiques.....	xi
Remerciements.....	xii
 INTRODUCTION	 1
 CHAPITRE 1 État des connaissances, cadre théorique et méthode	 4
1.1 Le château de Vaudreuil.....	5
1.1.1 Le château de Vaudreuil dans le paysage Montréalais : L'évolution du parcellaire de la place Jacques-Cartier 1654-1803.....	6
1.1.2 L'appartenance architecturale du château de Vaudreuil.....	10
1.2 Problématique et hypothèses.....	14
1.2.1 Problématique.....	14
1.2.2 Hypothèses de travail.....	15
1.3 Cadre théorique.....	17
1.3.1 La consommation.....	17
1.3.1.1 L'étude de la consommation.....	17
1.3.1.2 Le consommateur, l'objet et le marché.....	17
1.3.2 Le concept de consommation en archéologie et le contexte du château de Vaudreuil.....	19
1.3.2.1 L'utilisation du concept de consommation en archéologie historique.....	19
1.4 Méthodologie.....	21
1.4.1 Analyse de l'objet d'étude : L'analyse par attributs et l'analyse par types.....	21
1.4.2 Une question de contexte.....	23
1.5 Description du corpus de données.....	26
1.6 Revue de littérature.....	28
 CHAPITRE 2 L'objet d'étude : les bouteilles de verre	 30
2.1 La bouteille de verre.....	30
2.1.1 Définition.....	30
2.1.2 L'industrie de la bouteille.....	31
2.1.2.1 Les verreries en Europe.....	31

2.1.2.2 Fabrication des bouteilles	35
2.1.3 Évolution générale de la forme des bouteilles	37
2.2 Fonction des bouteilles de verre au XVII ^e et au XVIII ^e siècles	40
2.3 Nomenclature	43
CHAPITRE 3 Analyse stylistique des bouteilles du château de Vaudreuil	45
3.1 Description de la grille d'analyse	45
3.2 Analyse stylistique	48
3.2.1 Quelques précisions préalables à la description de l'analyse	48
3.2.2 Description des bouteilles françaises	51
3.2.2.1 Le «pot à fleurs» en verre bleu-vert	51
3.2.2.2 Le «pot à fleurs» en verre vert foncé	54
3.2.2.3 Groupe 1.6 : La bouteille carrée en verre bleu vert	59
3.2.3 Description des bouteilles anglaises	60
3.2.3.1 Les bouteilles cylindriques anglaises en verre vert foncé	60
3.2.4 Les sceaux	70
3.3 Quelques observations découlant de l'analyse stylistique	71
CHAPITRE 4 Analyse des contextes archéologiques	73
4.1 Généralités concernant la collection de BjFj-44	73
4.2 Analyse de l'opération 02	82
4.2.1 Les événements et les vestiges associés à l'opération 02	82
4.2.2 Analyse des artefacts en fonction des événements relatifs à l'opération 02	84
4.3 Analyse de l'opération 07	90
4.3.1 Les événements et les vestiges associés à l'opération 07	90
4.3.2 Analyse des artefacts en fonction des événements relatifs à l'opération 07	92
4.4 Analyse de l'opération 12	94
4.4.1 Les événements et les vestiges associés à l'opération 12	94
4.4.2 Analyse des artefacts en fonction des événements relatifs à l'opération 12	96
4.5 Retour sur l'analyse des événements	97
CHAPITRE 5 L'alcool au XVIII^e siècle	98
5.1 Le marché	98

5.1.1 Le marché au cours du Régime français.....	98
5.1.2 Le marché au cour du Régime anglais	101
5.2 L'alcool dans la vallée du Saint-Laurent au XVIII ^e siècle	103
5.2.1 L'alcool en Nouvelle-France.....	103
5.2.1.1 Les variétés d'alcool disponibles en Nouvelle-France.....	103
5.2.1.2 Les mécanismes du marché de l'alcool en Nouvelle-France.....	106
5.2.2 L'alcool dans la vallée du Saint-Laurent après la Conquête.....	108
5.2.2.1 Les variétés d'alcool disponible au Québec au Régime anglais.....	108
5.2.2.2 Les mécanismes du marché de l'alcool après la Conquête	109
5.3 Le consommateur du XVIII ^e siècle.....	111
5.3.1 La consommation d'alcool.....	111
5.3.2 L'élite coloniale du Régime français et la consommation d'alcool.....	112
5.3.3 Le clergé et la consommation d'alcool.....	113
CHAPITRE 6 Interprétation et discussion	115
6.1 Regard sur les contextes archéologiques par rapport à l'analyse stylistique	115
6.1.1 Analyse croisée entre événements et groupes stylistiques.....	117
6.2 Le château de Vaudreuil et sa collection de bouteilles.....	123
6.2.1 Distribution de la collection dans le temps.....	123
6.2.2 La distribution horizontale de la collection.....	125
6.2.3 La pièce centre-est : une cave à vin?.....	128
6.3 Le marché des bouteilles de verre	131
6.3.1 La place des bouteilles dans le commerce de l'alcool.....	131
6.3.2 Les bouteilles en «pot à fleurs».....	132
6.3.3 Les bouteilles cylindriques anglaises.....	135
6.4 La consommation d'alcool au château de Vaudreuil.....	137
6.4.1 L'alcool au château de Vaudreuil au Régime français.....	137
6.4.1.1 Les habitants du château et le marché de l'alcool au XVIII ^e siècle.....	137
6.4.1.2 Le château de Vaudreuil : un endroit festif!.....	138
6.4.2 L'alcool à place la Jacques-Cartier au cours du Régime anglais.....	140
6.4.2.1 L'épisode de Chartier de Lotbinière et de Joseph Fleury Deschambault.....	140
6.4.2.2 Le collège Saint-Raphaël et l'alcool.....	141
CONCLUSION Une archéologie de l'alcool à Montréal au XVIII^e siècle	145
BIBLIOGRAPHIE	149

ANNEXES

Annexe I	Figures	xii
Annexe II	Évolution du parcellaire de place Jacques-Cartier	lii
Annexe III	La fabrication des bouteilles	liv
Annexe IV	Liste des attributs de la base de données	lvii
Annexe V	Fiches de catalogage des sceaux	lix
Annexe VI	Tableaux de l'analyse des événements de la sous-opération 02A	lxiii
Annexe VII	Tableaux de l'analyse des événements de l'opération 07	lxxvii
Annexe VIII	Tableaux de l'analyse des événements de l'opération 12	lxxxvi
Annexe IX	Menu de l'élite coloniale	lxxxviii
Annexe X	Menu des ecclésiastiques	xc
Annexe XI	Base de données	xcii

LISTE DES TABLEAUX ET GRAPHIQUES

Liste des tableaux

Tableau 1.1	Intégrité des fragments de la collection.....	27
Tableau 2.1	Terminologie associée aux techniques de fabrication.....	43
Tableau 2.2	Terminologie associée aux formes de bouteilles.....	44
Tableau 3.1	Nombre d'entrées pour les groupes d'origine française.....	71
Tableau 3.2	Nombre d'entrées pour les groupes d'origine anglaise.....	71
Tableau 4.1	Événements ou vestiges archéologiques associés aux lots de la sous-opération 02A.....	83
Tableau 4.2	Événement ou vestiges associés aux lots de la sous-opération 07B.....	91
Tableau 4.3	Événements ou vestiges associés aux différents lots de l'opération 12.....	95
Tableau 6.1	Corrélation entre les événements et les lots pour les opérations 02, 07, 12.....	116
Tableau 6.2	Nombre d'entrées pour chaque groupe en fonction des événements.....	118
Tableau 6.3	Provenance des tessons selon les événements.....	120
Tableau 6.4	Nombre de tessons et d'objets par événements.....	125

Liste des Graphiques

Graphique 4.1	Distribution des tessons (%) par opérations.....	74
Graphique 4.2	Nombre d'objets par opérations.....	75
Graphique 4.3	Provenance (%) des tessons.....	76
Graphique 4.4	Provenance des tessons (%) selon les opérations.....	77
Graphique 4.5	Datation des tessons (Nbr) selon les opérations.....	79
Graphique 4.6	Datation des tessons (%) selon leur provenance.....	80

REMERCIEMENTS

Cette recherche n'aurait pas vu le jour sans l'appui d'un grand nombre de personnes, le moment est venu de les remercier. Premièrement, merci à mon directeur de recherche, Brad Loewen, pour son intérêt à l'égard de mon sujet d'étude. Ses conseils judicieux, son aide, sa patience et ses encouragements m'ont permis de développer les qualités intellectuelles nécessaires à la réalisation de ce mémoire de maîtrise.

Je tiens aussi à remercier Hélène Buteau qui m'a orienté vers le choix de ce sujet d'étude. Bien que son temps soit précieux, elle a toujours eu un moment pour répondre à mes questions et me donner des suggestions. Merci à Thierry Rauk qui a accepté de lire ce travail et qui m'a fait part de commentaires pertinents.

Je ne peux passer sous silence l'appui et le soutien des archéologues de la ville de Montréal, Claire Mousseau et François Bélanger. Merci aussi à Pierre Régaldo et Karine Robin qui m'ont permis de consulter leurs collections archéologiques lors de mon passage en France. Enfin, les gens du musée Pointe à Callière qui ont cru au projet que je m'apprêtais à réaliser et qui m'ont accordé une bourse de recherche.

Enfin, merci à mes parents et mes amis qui ont été une source d'inspiration. Surtout, je les remercie de m'avoir supporté et encouragé tout au long de mes études. En terminant, une mention spéciale à mes collègues du département d'anthropologie pour leur soutien moral et leur assistance.

INTRODUCTION

*«Un soir, l'âme du vin
chantait dans les bouteilles»
Beaudelaire*

En 1535, Jacques Cartier visite pour la première fois l'île de Montréal. Ce lieu, idéal pour l'implantation d'une colonie, ne sera occupé qu'à partir de 1642 alors que le premier groupe de colons, sous la direction de Paul de Chomedey dit sieur de Maisonneuve, s'y installe. Les premiers «montréalistes» s'établissent à l'embouchure de la rivière Saint-Pierre, sur sa rive droite. Montréal prend rapidement de l'expansion et les autorités accordent aux colons des lopins de terre situés sur la rive gauche de la rivière Saint-Pierre.

Plusieurs de ces lots, situés à l'endroit que nous appelons aujourd'hui la place Jacques-Cartier, formeront la propriété sur laquelle se tenait le château de Vaudreuil jusqu'à son incendie le 6 juin 1803. Après sa destruction, le bâtiment ne sera jamais reconstruit et l'endroit devient un marché puis la place publique qu'on connaît aujourd'hui. L'absence de constructions modernes a permis une préservation exceptionnelle des vestiges du château de Vaudreuil qui est par conséquent, un témoignage unique du Montréal du XVIII^e siècle. Les fouilles qui furent menées à cet endroit entre 1991 et 1998 ont permis de mettre au jour une très grande collection d'artefacts contenant une proportion surprenante de tessons de bouteilles de verre utilisées au XVIII^e siècle pour l'entreposage de l'alcool.

Cette collection de bouteilles de verre est à la base du questionnement qui a mené à la réalisation de ce mémoire. En effet, un nombre aussi élevé de bouteilles de verre devait dissimuler une pratique sociale particulière. Les bouteilles de verre de la collection archéologique provenant de ce site seront étudiées, dans l'optique de documenter la consommation d'alcool des habitants du château de Vaudreuil au XVIII^e siècle.

Le chapitre premier de cette étude vise à broser un portrait général du château de Vaudreuil et de ses habitants à partir des informations recueillies à l'aide d'études archéologiques et historiques. Nous exposerons aussi la problématique qui est à la base de notre recherche et nos hypothèses de travail. Par la suite, nous mettrons en place notre cadre théorique : le concept de consommation deviendra le fil conducteur de cette étude et nous permettra ultimement d'explorer les pratiques consommatoires ayant pris place au château de Vaudreuil. Enfin, ce chapitre comportera une courte description du corpus archéologique à l'étude, puis nous terminerons par une brève revue de littérature.

Le deuxième chapitre concerne les bouteilles de verre comme objet de culture matérielle archéologique. L'histoire de l'industrie verrière sera présentée, ainsi que les techniques de fabrication des bouteilles. L'évolution de la forme des bouteilles sera exposée ainsi que leur fonction aux XVII^e et XVIII^e siècles. Ce chapitre se terminera par un glossaire de la nomenclature associée aux bouteilles de verre.

Dans le troisième chapitre, nous présenterons les analyses stylistiques et morphologiques effectuées à partir des données que nous avons recueillies lors de l'inventaire matériel de la collection de bouteilles de verre du château de Vaudreuil. Les bouteilles seront regroupées selon certains critères stylistiques ainsi que selon leur provenance spatiotemporelle.

Les contextes archéologiques, desquels proviennent les bouteilles, seront exposés dans le quatrième chapitre. Nous examinerons chacun des événements archéologiques identifiés au cours des fouilles pour les mettre en relation avec les fragments de bouteilles qu'ils recelaient.

Le cinquième chapitre contient les informations historiques qui nous permettront d'étoffer les pratiques consommatoires des habitants du château de Vaudreuil en matière d'alcool. Ce chapitre traitera du marché de l'alcool entre les métropoles et les

colonies, de la disponibilité de l'alcool dans la vallée du Saint-Laurent et du consommateur du XVIII^e siècle.

Enfin, dans le sixième et dernier chapitre, nous ferons un bilan des pratiques de consommation spécifiques aux habitants du château de Vaudreuil, par le croisement entre les analyses des données archéologiques recueillies sur ce site et les informations historiques concernant le marché de l'alcool et les consommateurs au XVIII^e siècle.

CHAPITRE 1

ÉTAT DES CONNAISSANCES, CADRE THÉORIQUE ET MÉTHODE

Lors des recherches menées à la place Jacques-Cartier à Montréal de 1991 à 1998 une importante collection de bouteilles en verre du XVIII^e siècle a été mise au jour. Cet assemblage d'artefacts constitue le cœur de ce mémoire et, à travers lui, nous approfondirons les connaissances sur les bouteilles et sur les pratiques de consommation d'alcool à Montréal à cette époque.

Ce premier chapitre vise à jeter les bases de notre projet de recherche. D'abord les faits historiques entourant le château de Vaudreuil seront exposés. Ce dernier sera situé, de sa construction à sa destruction, dans le paysage montréalais et son appartenance architecturale sera discutée. La description du site de la place Jacques-Cartier est primordiale car il s'agit de la mise en contexte de l'objet d'étude c'est-à-dire, l'assemblage des bouteilles de verre.

Les sections théoriques suivent cette description du site archéologique dont il sera question tout au long de ce mémoire. La problématique et les hypothèses associées à notre projet de recherche seront tout d'abord exposées. Elles seront suivies d'une section concernant le cadre théorique. Nous mettrons les bouteilles en rapport avec le concept de consommation qui deviendra, en quelque sorte, l'épine dorsale de notre projet de mémoire.

Enfin, nous présenterons la méthode que nous allons suivre pour examiner, à partir de notre objet d'étude, les pratiques consommatoires relatives à l'élite montréalaise qui a habité le château de Vaudreuil. Par la suite, nous décrirons brièvement notre corpus de données, c'est-à-dire, les bouteilles retrouvées lors des fouilles menées à place Jacques-Cartier. Puis, nous terminerons par une courte revue de littérature énumérant les principaux ouvrages consultés dans le cadre de cette étude.

1.1 LE CHÂTEAU DE VAUDREUIL

Dans cette section, le château sera situé dans le paysage montréalais par une description de la place Jacques-Cartier. Ensuite, l'évolution du parcellaire sera mise en relation avec les principaux habitants de l'habitation de la place Jacques-Cartier et il sera question du style architectural du château de Vaudreuil. La mise en contexte de l'assemblage des bouteilles de verre par rapport à l'époque et aux acteurs auquel il est relié est le but recherché par cette section.

En 1663, la Nouvelle-France qui était jusqu'alors administrée par des monopoles de commerçants passe aux mains du pouvoir royal. Selon le nouveau mode d'administration, un gouverneur représente le Roi de France et commande les militaires (Robert 1994 : 35). Il est secondé par l'intendant qui s'occupe de l'administration civile et assure la bonne marche des tribunaux (Robert 1994 : 35).

Montréal, deuxième ville de la Nouvelle-France après Québec, a aussi son gouverneur particulier. Louis-Hector de Callière, qui a joué un rôle important lors des campagnes contre les Iroquois, est nommé à ce poste en 1684 et deviendra gouverneur de la Nouvelle-France en 1699. À ce moment, les gouverneurs et les intendants sont le plus souvent installés à Québec, mais avec la nomination de Louis-Hector de Callière la situation change. Il établit son logis hivernal dans la demeure située sur la pointe à Callière, anciennement le fort de Ville-Marie. Le gouverneur de Montréal, Philippe de Rigaud, marquis de Vaudreuil, nommé en 1698, doit trouver un autre endroit où loger car l'habitation située sur la pointe à Callière, traditionnellement réservée au dirigeant de Montréal, est désormais occupée par Callière. Dès 1698, un bâtiment situé à la place Jacques-Cartier sera loué par le Roi pour y loger les gouverneurs et les intendants de la Nouvelle-France ou de Montréal. Plus tard, ce bâtiment sera mieux connu sous le nom de château de Vaudreuil.

Pendant toute la première moitié du XVIII^e siècle, la ville de Montréal prend forme sous la direction de différents gouverneurs français. En 1760, à la fin de la

guerre de Sept Ans, la colonie passe aux mains de l'Angleterre et Montréal capitule la même année.

Au cours du Régime anglais, le territoire de l'ancienne Nouvelle-France est toujours dirigé par des gouverneurs mais cette fois sous un régime militaire. La ville de Montréal continue à se développer pour devenir la métropole que nous connaissons aujourd'hui. Au lendemain de la Conquête, certains édifices à caractère politique comme le château de Vaudreuil ne servent plus à abriter les gouverneurs car les dirigeants anglais préfèrent élire domicile au château Ramezay. En 1773, la propriété est achetée par la Fabrique de Montréal pour loger le collège de l'ordre des Sulpiciens. Le château de Vaudreuil devient alors le collège Saint-Raphaël.

Tout au long de l'histoire du château de Vaudreuil, une élite coloniale s'y installe. Cette dernière a des besoins spécifiques dont celui de se loger convenablement et préférablement dans un endroit prestigieux. Le château de Vaudreuil répond à ce besoin en tant que demeure des gouverneurs et intendants lors du Régime français et comme collège pour les seigneurs du Saint-Sulpice au cours du Régime anglais.

1.1.1 Le château de Vaudreuil dans le paysage Montréalais : L'évolution du parcellaire de la place Jacques-Cartier 1654-1803

Historiquement, la place Jacques-Cartier est bordée à l'est par la rue Saint-Charles, au sud par la rue Saint-Paul, au nord par la rue Notre-Dame. Aucune rue ne borde le flanc ouest de la place. Le relief de la place Jacques-Cartier est à l'origine plus escarpé que ce que l'on observe aujourd'hui. L'espace se découpait en plusieurs terrasses tributaires de la mer de Champlain (Archéotec Inc. 2002 : 41-42). Pendant la préhistoire, les populations ont profité de ces terrasses pour s'y établir à plus ou moins long terme. Il semble vraisemblable que la place Jacques-Cartier fut habitée pour la première fois il y a plus de 3 000 ans. Cependant, les maigres découvertes concernant la période préhistorique ne nous permettent pas de dresser un portrait précis des schèmes d'établissement de cette période.

Au cours du Régime français, l'évolution du parcellaire de la propriété de Vaudreuil est complexe. Elle est formée de cinq lots au moment où les Sulpiciens en prennent possession en 1773. Un tableau présenté en annexe retrace dans les détails l'évolution du parcellaire pour le Régime français (Annexe II) et un plan montre les lots ainsi que leurs propriétaires avant l'achat des terrains par Philippe Rigaud de Vaudreuil en 1721 (Figure 1.1¹). En vue d'alléger le texte, nous ne présenterons que les moments forts de l'évolution de la place Jacques-Cartier qui peuvent être divisés en sept grandes phases. On assiste premièrement au développement de la propriété de 1654-1676, alors que les premiers lots sont achetés par André Demers dit Chèdeville puis rapidement revendus à Pierre Gaudin dit Chastillon. Le terrain est acheté par Étienne Bouchard en 1661 qui le bâtit, cependant la maison sera détruite par Bouchard lui-même.

Vient ensuite la phase de résidence des Greysolons et de Patron, commerçants anoblis, de 1676-1698. De 1698 à 1760, l'habitation de la place Jacques-Cartier devient le domicile des gouverneurs et des intendants de la Nouvelle-France. Par la suite, entre 1760 et 1773, la propriété entre dans une phase d'inoccupation, à moins que les locataires soient inconnus des historiens. La dernière phase d'occupation est celle des Sulpiciens qui transforment la résidence en collège de 1773 à 1803. Après l'incendie qui détruit le château le 6 juin 1803, la place Jacques-Cartier devient un marché public et en 1842 la place publique que nous connaissons aujourd'hui.

La place Jacques-Cartier est formée de trois lots principaux : 191, 192 et 193. Deux autres lots se retrouvent dans la portion sud de la place : 69 et 70. Les lots 192 et 193 sont séparés par une mince bande de terre qui fera aussi partie des transactions. Ces lots ont été concédés dès 1654, lors des premières installations des Montréalais à l'extérieur des murs du fort de Ville-Marie.

C'est en 1676 que le sieur Daniel Greysolon Dulhut, coureur des bois, construit sa maison sur le lot 193 (Archéotec Inc. 2002 : 44). Cette maison, une fois

¹ Les figures peuvent être consultées à l'Annexe I.

réaménagée par le marquis de Vaudreuil, deviendra le château du même nom. Ce bâtiment est attenant à la rue Saint-Charles et fait face à la rue Notre-Dame. Il avait des dimensions de 50 pieds français par 28 pieds français (16,25 m par 9,1 m). Le 28 mai 1678, Greysolon vend le bâtiment et le terrain à son oncle le marchand Jean-Jacques Patron. À ce moment, la bâtisse n'est toujours pas couverte et Patron se chargera de la construction du toit. La maison a une hauteur de 21 pieds français (6,83 m) une fois terminée. Patron aurait été le premier habitant de cette maison car le recensement de 1681 le situe à cet endroit. Le 7 avril 1688, il ajoute aux deux terrains qui forment la propriété le petit lopin de terre situé entre les lots 192 et 193 qui appartenaient jusqu'alors à Charles d'Ailleboust Des Muceaux. Ce terrain mesure 43 pieds français (13,98 m) à l'ouest et 20 pieds français (6,5 m) à l'est. Cette acquisition prolonge le terrain de Patron vers la rue Notre-Dame lui permettant ainsi d'envisager l'aménagement d'un jardin. Après le décès de Patron en 1688, la propriété passe aux mains de Claude Greysolon Latourette, le frère de Daniel Greysolon Dulhut.

Étant trafiquant de fourrures, Claude Greysolon Latourette est souvent absent de Montréal. Il désigne alors son frère, Daniel Greysolon Dulhut, comme procureur du terrain et de la maison. Ce dernier n'habite pas la maison mais veille à ce que la propriété de son frère acquière de la valeur. De 1698 à 1721, le terrain et la maison sont loués au Roi afin de loger le gouverneur de la Nouvelle-France ou le gouverneur de Montréal. Un premier bail d'une durée de trois ans est signé en vue de loger le gouverneur Louis de Buade comte de Frontenac et l'intendant Jean Bochart de Champigny pendant leurs séjours à Montréal. En 1699, Callière devient le gouverneur de la Nouvelle-France, mais il est déjà logé sur la pointe à Callière. Philippe de Rigaud marquis de Vaudreuil devenu gouverneur de Montréal en 1699 et plus tard gouverneur de la Nouvelle-France (1703) habite la maison à partir de 1700. Le roi signe des baux à Daniel Greysolon Dulhut en 1700, 1701, 1707 et 1709 à cet effet.

Le 24 mai 1721, l'épouse du marquis de Vaudreuil achète la propriété passée entre temps aux mains de Guillaume Greysolon, fils de Claude Greysolon Latourette. Cette vente comprend les lots 192, 193 et 69. Les nouveaux propriétaires, ayant déjà effectué des améliorations à la maison comme locataires, se lancent dans une réfection majeure du bâtiment. Le 20 mai 1722, juste avant de débiter les travaux de rénovation, ils achètent le lot 191 situé directement au sud de la rue Notre-Dame. Le 7 novembre de la même année, un contrat de construction est octroyé à Jacques Danguel. Ce contrat concerne la construction d'une aile ouest au château et, sous certaines conditions, d'une aile est. Il faut croire que ces conditions furent respectées car les plans d'Anger et Brouagne en 1726 et de Chaussegros de Léry en 1727 montre le corps principal du bâtiment flanqué de deux ailes (Figure 1.2). Le marquis de Vaudreuil décède en 1725 et son épouse retourne en France. Aucune information n'est disponible sur les occupants du château jusqu'en 1728.

Le roi signe une nouvelle fois un bail pour la location du château qui sera le logement du gouverneur de la Nouvelle-France. Les gouverneurs Charles de Beauharnois de la Boische et Roland-Michel Barrin de la Galissonnière séjournent tour à tour au château. En 1741, les recenseurs notent que Gaspard Chaussegros de Léry et une dame occupent la maison. La location du roi durera jusqu'à la Conquête².

En 1763, Philippe de Rigaud de Vaudreuil, le fils de Pierre de Rigaud de Vaudreuil qui avait acquis les terrains, vend l'ensemble de la propriété à Michel Chartier marquis de Lotbinière (Cardinal et Willis 1992 : 35). En 1771, Lotbinière revend son bien au sieur Joseph Fleury Deschambault. Après la Conquête, le château semble inoccupé car les dirigeants anglais préfèrent habiter le château Ramezay (Cardinal et Willis 1992 : 35).

En 1773, le domaine est vendu pour la dernière fois de son histoire à la Fabrique de Montréal dans le but de transformer le bâtiment en collège pour les pères

² Toutes les informations relatives à l'évolution du parcellaire de la place Jacques-Cartier au cours du régime français sont tirées de l'ouvrage de Archéotec Inc. (2002 : 17).

du Saint-Sulpice (Cardinal et Willis 1992 : 35; Deville 1992 : 139-140). C'est Jean-Baptiste Currateau, fondateur d'une école d'enseignement secondaire à Longue-Pointe qui sera le directeur de cet établissement (Deville 1992 : 139-140). Le 21 octobre 1773, les cours débutent avec 130 élèves dont 55 pensionnaires. À la mort de Curatteau en 1790, Jean-Baptiste Marchand prend la direction du collège. Finalement Jean-Baptiste-Jacques Chicoisneau prend la relève en 1796 jusqu'en 1803 (Deville 1992 : 135, 140, 171). La fin du château de Vaudreuil ou plutôt du collège Saint-Raphaël sera tragique. En effet, l'édifice brûle le 6 juin 1803 (Marsan 1994 : 139).

Un an après l'incendie, l'endroit où s'élevait jadis le château de Vaudreuil nommé par la suite le collège Saint-Raphaël devint un marché public en 1804 et plus tard la place publique que nous connaissons aujourd'hui (Marsan 1994 : 139).

1.1.2 L'appartenance architecturale du château de Vaudreuil

Selon James Deetz (1996 : 126), l'apparence d'une habitation reflète les besoins et la façon d'être des gens qui l'ont bâti et qui y résident. La compréhension des tendances architecturales dans lesquelles s'insère un bâtiment est essentielle dans en vue d'élaborer des inférences sur le statut socioéconomique des habitants qui y demeurent. Deetz propose comme cadre d'analyse deux tendances observables sur l'architecture et l'urbanisme : la tradition populaire et la tradition classique.

La majorité des habitants de Montréal sont issus des classes paysannes ou infra-moyennes de l'Europe (Marsan 1994 : 68). Ces colons

étaient dépositaires d'une vieille culture ancestrale, plongeant ses racines dans le plus lointain Moyen Âge, culture riche d'attitudes éprouvées devant les réalités de la vie et de réponses innées aux besoins d'organisation de l'habitat (Marsan 1994 : 68) :

la tradition populaire. Ils sont donc très loin des nouvelles idées émergeant de la cour de Versailles en ce qui concerne l'architecture et l'aménagement urbain comme de tout autre sujet d'ailleurs. La tradition populaire est axée sur la praticité de l'aménagement et de l'architecture plutôt que sur le goût du beau.

Le style classique en termes d'architecture peut être associé aux nobles installés en Nouvelle-France et aux fonctionnaires royaux qui ont autorité sur tous les secteurs de la colonie. L'aménagement des zones urbaines ne fait pas exception à la règle. Le premier plan des rues de Montréal élaboré en 1642 par Dollier de Casson est orthogonal, c'est-à-dire, que les rues se croisent perpendiculairement (Robert 1994 : 36). Cette technique est en opposition avec l'aménagement en étoile de la tradition populaire.

La tradition classique préconise la symétrie et l'ordre. Voici d'ailleurs un commentaire de Frontenac à son arrivée en Nouvelle-France :

Je trouve qu'on a fait jusques ici, ce me semble, une très grande faute en laissant bâtir les maisons à la fantaisie des particuliers, et sans aucun ordre. [...] D'y faire marquer les rues et les places qu'on y pourrait faire, afin que dans la suite lorsque quelque particulier voudra bâtir, il le fasse avec symétrie, et d'une manière que cela puisse augmenter la décoration et l'ornement de la ville (Lettre de Frontenac au ministre Colbert, le 2 novembre 1672, cité dans Marsan 1994 : 69).

Ainsi, les nobles sont d'avis que le plan d'une ville doit être orthogonal car il est organisé, ordonné. C'est ce qui est recherché dans l'organisation de Montréal, pour reproduire l'idéal des idées en vogue à Versailles. Il en va de même pour les demeures qui sont construites de façon symétrique.

Si la tradition populaire prévaut dans les constructions réalisées par le peuple, les habitations des fonctionnaires royaux et de l'élite en général sont empreintes de la tradition classique. Le château de Vaudreuil entre dans la tradition du classicisme français

tant par son plan que par ses façades formelles, tant par son aménagement intérieur que par l'aménagement extérieur de son petit jardin d'apparat (Marsan 1994 : 70).

Le marquis de Vaudreuil devait connaître les standards architecturaux sinon, Chaussegros de Léry, qui en aurait été l'architecte lors des réfections du château, était parfaitement au courant des nouvelles idées françaises (Marsan 1994 : 71).

La façade du château de Vaudreuil est située vers le sud et les occupants avaient une vue sur le fleuve Saint-Laurent. Le bâtiment était construit sur trois étages plus les combles. Son toit était en pavillon et le corps principal flanqué de deux ailes latérales (Figure 1.3). Le soubassement était accessible par l'extérieur sous

l'escalier principal. Il comprenait un office, un garde manger, une cuisine, deux pièces identifiées comme des caves (Figure 1.4). Les deux autres étages comportent 13 pièces au total. Le premier étage contient des cabinets, une chambre, une antichambre, un vestibule ainsi que des passages pour aller sur les terrasses. Au deuxième étage, on retrouve des chambres et un cabinet. Sur les deux étages, des latrines sont disponibles pour les habitants du château (Figure 1.4) (Cardinal et Willis 1992 : 27-35).

En 1773, les membres de la paroisse de Notre-Dame proposent l'établissement du collège de Montréal au château de Vaudreuil. On sait que les Sulpiciens sont des gentilshommes, par leur éducation et leurs liens familiaux et qu'ils ont introduit dans le Séminaire des traditions reflétant leur statut socioéconomique (Maurault 1936 : 10-11). Par ses caractéristiques classiques, le château de Vaudreuil était un lieu tout indiqué pour un établissement d'enseignement tenu par les messieurs du Saint-Sulpice. On connaît très peu les modifications opérées par les Sulpiciens lors de la transformation du château en collège. Par contre, on sait que Jean-Baptiste Curatteau fait de grandes dépenses personnelles pour rénover et aménager les lieux (Deville 1992 : 139-140).

Durant le Régime français, le château est construit par et pour l'élite coloniale. Il est le siège du pouvoir politique à Montréal et pour toute la Nouvelle-France lorsque les gouverneurs de la colonie y habitent. L'architecture de la bâtisse doit répondre aux goûts raffinés de ses différents occupants.

Au cours du Régime anglais, ce sont les ecclésiastiques qui prennent possession du collège. Tout comme les politiciens, les pères du Saint-Sulpice font partie de l'élite coloniale. Il est légitime de croire qu'ils ont, eux aussi, le goût du beau, à titre de comparaison, on peut regarder l'actuel séminaire de Montréal. L'architecture classique du château de Vaudreuil nommé plus tard collège Saint-Raphaël reflète ces goûts classiques et les tendances européennes prisées par l'élite coloniale. On peut croire que ces tendances ne s'arrêtent pas à l'architecture et que le

rythme de vie des différents habitants du château fut influencé par les traditions issues de la noblesse et de la haute bourgeoisie européenne.

1.2 PROBLÉMATIQUE ET HYPOTHÈSE

1.2.1 Problématique

Au cours des époques, autant historiques que préhistoriques, différents schèmes de consommation sont observables. Les artefacts et écofacts abandonnés ou perdus par des individus témoignent de diverses pratiques consommatoires. Il est possible d'appréhender et de comprendre le profil socioéconomique qui caractérise les individus d'un groupe en étudiant les objets ou les services qu'ils consomment.

Selon Jean-Pierre Warnier (1999 : 113), l'activité économique se divise en trois champs : la production, la distribution et la consommation des biens et services. Ces champs doivent être articulés entre eux, en vue d'approcher le concept de consommation comme un fait social. Sur un site de consommation tel le château de Vaudreuil, les individus influencent les champs de production et de distribution qui peuvent sembler, à première vue, très éloignés d'eux. C'est le jeu de l'offre et de la demande. Par leurs choix, les consommateurs exercent une pression très forte sur le marché.

Ainsi, même si les champs de production et de distribution font nécessairement partie de cette étude, notre problématique générale découle d'un questionnement sur les modes de consommation spécifiques à Montréal. Au plan historique, nous disposons d'un grand nombre de données sur la circulation de l'alcool au XVIII^e siècle. Par contre, peu d'études vont chercher les raisons desquelles découlent un mode de consommation particulier à un groupe. L'intention de ce mémoire est de comprendre le mode de consommation de l'alcool chez l'élite coloniale en Nouvelle-France et plus précisément à Montréal, au cours du XVIII^e siècle. L'occupation du château de Vaudreuil n'est toutefois pas sans nuances car deux groupes s'y sont établis à deux époques différentes. Au cours du Régime français, le bâtiment abrite l'élite politique et au cours du Régime anglais les Sulpiciens ainsi que leurs pensionnaires.

Les bouteilles de verre retrouvées lors des fouilles du château de Vaudreuil sont au cœur de ce mémoire. Elles constituent le point de départ de notre étude sur les pratiques consommatoires observables sur le site du château de Vaudreuil. Cette recherche vise à explorer la relation qui existe entre un objet et la manière dont il est consommé par un groupe donné : la relation entre les bouteilles de verre et la consommation d'alcool des habitants du château de Vaudreuil au XVIII^e siècle. Cette entreprise sera menée tout en gardant à l'esprit le désir de documenter les différences entre les pratiques consommatoires de l'élite politique coloniale et celles des Sulpiciens. De plus, nous tenterons par nos analyses et une recherche historique concernant les bouteilles de verre de raffiner, autant que possible, les connaissances disponibles sur ces objets archéologiques si fréquemment retrouvés sur les sites québécois.

1.2.2 Hypothèses de travail

Notre hypothèse tentera de répondre à la problématique principale de ce mémoire, c'est-à-dire à un questionnement sur les pratiques consommatoires d'un groupe donné. Actuellement, en archéologie historique les chercheurs s'intéressent à l'étude du statut socioéconomique des gens à travers la culture matérielle retrouvée sur les sites d'occupation. Nous espérons que l'étude des vestiges archéologiques du château de Vaudreuil nous mènera à une meilleure compréhension des comportements sociaux qui sont associés à ce site.

En ce qui concerne notre hypothèse de travail, nous soutenons à ce moment-ci, que les différences dans les pratiques de consommation d'alcool peuvent être perçues dans les assemblages d'artefacts. Ainsi, selon que l'on se situe au Régime français ou au Régime anglais, les éléments du concept de consommation devraient varier car les habitants du château ne sont pas les mêmes. Ces différences s'expliqueront par des changements dans les réseaux d'approvisionnement mais aussi dans la relation que les consommateurs entretiennent avec l'alcool. Nous croyons que les pratiques de consommation des individus permettent de se définir en tant que

groupe socioéconomique et que l'alcool joue un rôle non négligeable dans cette définition.

De plus, l'archéologie historique possède un atout majeur en ce qui a trait à la compréhension des artefacts : les documents historiques. Au cours de ce travail, nous tenterons d'utiliser de façon optimale les références aux textes historiques qui sont parvenus jusqu'à nous, souvent par l'intermédiaire des historiens, puisque nos analyses premières se sont concentrées la collection de bouteilles du château de Vaudreuil. Un amalgame entre les données archéologiques et les documents historiques pourra nous permettre de dresser un portrait plus complet des pratiques de consommation d'alcool inhérentes aux groupes ayant habité le château de Vaudreuil.

1.3 CADRE THÉORIQUE

Le concept de consommation est la base théorique qui nous servira d'itinéraire entre notre objet d'étude et le groupe social auquel il appartenait. À la suite de la description du concept, il sera question de notre méthode. À ce moment, nous introduirons avec plus de précision l'application du concept de consommation au sein notre étude.

1.3.1 La consommation

1.3.1.1 L'étude de la consommation

Suite à la lecture des recherches de plusieurs auteurs qui se sont intéressés à la consommation, nous avons établi que ce concept est composé de trois éléments : le consommateur, l'objet et le marché (Burk 1968; Dietler 2002; Henry 1991; Levy 1966; Miller 1987; Warnier 1999). Pour comprendre la consommation dans son ensemble, il est essentiel d'étudier chacune de ses composantes. Une fois le concept décortiqué, il est possible de documenter et d'effectuer des inférences sur les pratiques de consommation de la population à l'étude. Par conséquent, avant de nous pencher sur les particularités consommatoires des habitants du château de Vaudreuil, nous allons explorer ce concept.

1.3.2.1 Le consommateur, l'objet et le marché

Un consommateur est défini comme un individu ou une organisation qui acquiert des biens ou des services pour son usage ou celui d'un autre (Henry 1991 : 3). L'action de consommer est guidée par un besoin que le consommateur tentera de combler à l'aide d'un objet ou d'un service. Pour répondre pleinement aux besoins d'un consommateur, un objet ou un service doit rencontrer certaines attentes symboliques. Ainsi, les caractéristiques symboliques attribuées à un objet ou un service sont différentes d'une personne à une autre (Burk 1968 : 71). Ce sont des facteurs externes ou internes liés à l'individu qui influencent la perception que celui-

ci aura de son objet de consommation. L'environnement socioculturel et l'appartenance socioéconomique de l'individu caractérisent les facteurs externes. Les facteurs internes découlent des besoins de l'individu selon différents phénomènes psychologiques comme la motivation, la perception, l'apprentissage, la personnalité et l'attitude de la personne (Burk 1968 : 61; Henry 1991 : 4-11).

Ainsi, la construction mentale qu'un individu se fait d'un objet ou d'un service est la clé pour comprendre la force et la signification de son intégration socioculturelle et socioéconomique (Miller 1987 : 98-99). En effet, le phénomène de consommation est directement lié à l'appartenance d'un individu à un groupe social donné. Les groupes culturels ajoutent des attributs symboliques aux objets et aux services qu'ils utilisent. De cette façon, il faut comprendre les propriétés sociales d'un objet ou d'un service pour comprendre sa fonction pratique et symbolique au sein d'un groupe donné (Miller 1987 : 98-99, 101, 109).

Les différenciations sociales sont très importantes dans une société stratifiée (Burk 1968 : 75). Les variations observables entre les différentes classes sociales se reflètent dans le style de vie des individus qui en font partie (Levy 1966 : 147). On remarque donc un lien entre la consommation et l'identité. Selon les valeurs d'un groupe, il est nécessaire de posséder certains biens qui le caractérisent (Burk 1968 : 73). La consommation reflète la situation socioéconomique d'un individu.

Comme il y a une relation entre la consommation et l'identité sociale, un objet ne véhiculera pas les mêmes significations lorsqu'il traverse les frontières d'une culture ou d'une classe (Dietler 2002 : 166). Il faut associer l'objet au contexte dans lequel il se trouve. Cette mise en contexte de l'objet d'étude exige une connaissance approfondie du consommateur et permet ultimement de connaître son impact sur son identité socioéconomique et socioculturelle (Dietler 2002 : 166-167).

En ce qui concerne le consommateur et l'objet selon le concept de consommation, les éléments doivent être mis en contexte car ils sont interdépendants.

Ainsi, le consommateur doit être connu selon les facteurs qui guident sa consommation et l'objet doit être étudié selon la symbolique qu'on lui donne et selon le contexte dans lequel il est utilisé.

Un troisième facteur entre dans l'interaction entre l'objet et le consommateur : le marché. Il est le vecteur qui dirige le bien de consommation vers le consommateur. Le marché est influencé par la proximité sociale et géographique entre le lieu de fabrication d'un produit et le lieu de vente, puis par la proximité entre ce lieu de vente et le consommateur (Baucher et Venables 1987 : 32-33; Burk 1968 : 63). Pour être bien compris, le marché doit être étudié depuis le lieu de fabrication d'un objet jusqu'au lieu de vente à un consommateur.

1.3.2 Le concept de consommation en archéologie et le contexte du château de Vaudreuil

La relation entre les artefacts et les comportements socioéconomiques est un sujet de recherche courant en archéologie (Spencer-Wood 1987 : 321). En général, le concept de consommation est réservé à l'étude de sites postérieurs à la Révolution industrielle. Cependant, il ne faut pas nécessairement attendre l'avènement de la Révolution industrielle avant que le terme prenne son sens et qu'il permette de mieux comprendre un groupe d'individus. Le concept de consommation convient tout à fait à notre étude même si le contexte historique est préindustriel et que l'on applique peu le concept de consommation à cette période.

1.3.2.1 L'utilisation du concept de consommation en archéologie historique

Dans plusieurs études en archéologie historique portant sur le XIX^e siècle, les pratiques de consommation sont considérées. L'analyse des collections et des contextes archéologiques d'une maison ou d'un quartier permet de faire des inférences sur les pratiques de consommation pour ensuite les associer au statut socioéconomique des habitants (Spencer-Wood 1987 :1-24; Baugher et Venables

1987 : 31-51; Spencer-Wood et Heberling 1987 : 55-84; Miller 1980 : 1-40). Le but premier de ce genre d'étude est de mieux comprendre le statut social des habitants d'un site. Par la suite, les chercheurs se servent de cette information pour approfondir les connaissances relatives au site étudié. Un exemple classique de cette démarche est offert par Miller. Ce chercheur a établi une échelle de prix de la céramique blanche selon les décors qu'on y retrouve. Cet indice permet de découvrir le statut des habitants d'un site en étudiant la consommation de produits de céramique blanche (Miller 1980 : 1-40).

L'étude des bouteilles se prête toutefois mal à l'emploi de tels indices. C'est ainsi que nous préconiserons la mise en contexte comme méthode de documenter les pratiques consommatoires des habitants du château de Vaudreuil. Ainsi dans le chapitre 5, nous décrirons les contextes entourant les consommateurs, l'objet de consommation et les marchés. De cette façon, le concept de consommation nous permettra de faire la lumière sur les pratiques de consommation d'alcool de l'élite coloniale qui logeait au château de Vaudreuil à Montréal à la fin du XVII^e siècle et au XVIII^e siècle à travers les bouteilles de verre. En mettant en relation l'objet consommé et le consommateur ainsi qu'en faisant intervenir le marché, nous croyons qu'il est possible de documenter la perception symbolique que se faisaient de l'alcool les habitants du château de Vaudreuil. De cette manière, les pratiques de consommation de ce groupe seront mises en lumière.

1.4 MÉTHODOLOGIE

Cette section a pour objectif l'élaboration d'une méthode convenant à la résolution du problème que nous nous sommes posé, c'est-à-dire de documenter la consommation d'alcool des habitants du château de Vaudreuil à partir de la collection de bouteilles de verre provenant des fouilles du château. Une première partie de la méthode exposée dans ce travail est axée sur l'étude de la culture matérielle. La deuxième section vise à élaborer un cadre méthodologique qui nous permettra de passer de l'objet d'étude, les bouteilles, à l'étude de la consommation d'alcool.

1.4.1 Analyse de l'objet d'étude : L'analyse par attributs et l'analyse par types

La classification des données est à la base de notre approche. Selon Adams et Adams (1991 : 158), deux raisons nous poussent à classer un assemblage archéologique : premièrement, il y a la volonté d'acquérir de l'information sur les artefacts comme tel, dans ce cas-ci sur les bouteilles de verre. Ensuite, les informations recueillies sur ces mêmes artefacts permettent d'en connaître davantage sur les gens qui les utilisaient. La classification permet ainsi de dépasser l'objet et d'obtenir des informations sur les gens qu'il représente.

Pour arriver à ce résultat, nous devons situer chaque spécimen identifiable dans le temps et dans l'espace. En conséquence, nous devons choisir une méthode de classification qui nous permettra d'atteindre nos objectifs. En archéologie, on retrouve deux principales méthodes d'analyse : l'analyse par attributs et l'analyse par types.

L'analyse par attributs permet de décrire de façon précise et constante un grand nombre de caractéristiques présentes sur un objet.

Un attribut est une variable simple et quantifiable. En tant que variable simple, elle est non-décomposable, mais il existe généralement un grand nombre de valeurs (variable quantitative) ou d'états (variable qualitative) qu'elle peut prendre (Gates Saint-Pierre 2003 : 40).

Le seul inconvénient de cette méthode d'analyse relève du nombre élevé d'attributs qui doit être considéré, ce qui génère une grande quantité de travail. Cette approche comporte cependant plusieurs avantages. La constance de l'analyse par attributs permet une comparaison aisée avec d'autres collections car le niveau d'analyse est toujours le même. Un attribut est en général aisément identifiable par différents chercheurs travaillant sur différentes collections. Cette méthode permet aussi de contrôler de façon précise la variable spatio-temporelle car les attributs sont très sensibles aux variations technologiques, morphologiques, stylistiques et fonctionnelles qui peuvent survenir sur un objet dans le temps ou selon l'origine du fabricant (Chapdelaine 1989 : 39 ; Gates St-Pierre 2003 : 40 ; Wright 1966 : 17-18 ; Wright 1967 : 100).

L'approche typologique est de moins en moins utilisée par les préhistoriens du Nord-Est américain et, par conséquent, abondamment critiquée. La plus grande faiblesse de l'analyse par type est sa rigidité. Un type est un groupe d'objets qui possède des caractéristiques semblables, les attributs (caractéristiques) qui définissent ces types ont en général une signification spatio-temporelle. Malheureusement, la typologie devient trop souvent un carcan dans lequel le chercheur est emprisonné car un type est en général immuable. Paradoxalement, l'invariabilité du type limite la sensibilité spatiale et temporelle du corpus de données alors que cette méthode d'analyse est en général utilisée pour classer chronologiquement une collection d'objets (Gates St-Pierre 2003: 38-41; Wright 1966 : 17-18; Wright 1967 : 99-100).

Dans notre étude des bouteilles de verre, nous n'utiliserons pas l'analyse par types. Nous préférons l'analyse par attributs car elle offre une meilleure emprise sur la variabilité spatio-temporelle des objets (Wright 1966 : 17-18). De plus, l'analyse par attributs est un avantage lorsque la collection étudiée contient un nombre important d'objets fragmentaires. Cette méthode nous aidera à documenter la variabilité visible à l'intérieur de la collection de bouteilles du château de Vaudreuil, ce qui nous permettra ultimement de lier les bouteilles aux pratiques de consommation de l'alcool de l'élite montréalaise du XVII^e et XVIII^e siècle.

Cependant, l'analyse par attributs que nous nous proposons d'effectuer mènera au regroupement des données. Même si l'attribut constitue la base de notre classification, nous devons les rassembler dans l'optique d'étudier de façon globale les bouteilles présentes dans la collection. En effet, les bouteilles du château de Vaudreuil constituent un problème méthodologique majeur. Les liens entre la partie proximale et distale des objets ont été impossibles à effectuer en vertu de l'état fragmentaire de la collection. Ainsi, au cours de l'inventaire, les goulots et la base des bouteilles ont été analysés séparément. Il sera nécessaire, en cours d'étude, de créer des groupes qui intègrent la totalité des bouteilles caractéristiques d'une tradition verrière particulière.

1.4.2 Une question de contexte

Le terme : culture matérielle, selon la définition de Thomas J. Schlereth (1985 : 2), est présenté comme ayant deux degrés de sens. Premièrement, on l'utilise comme synonyme aux mots : artefact, objet et chose. Le deuxième degré est plus significatif pour notre étude : il suggère un rapport entre l'objet physique et le comportement humain (Schlereth 1985 : 3). C'est à partir de l'analyse de la culture matérielle que l'on peut connaître l'endroit où l'objet a été fabriqué, quand, par qui, pourquoi et comment il l'a été. Une citation tirée d'un article du *Bulletin d'histoire de la culture matérielle* résume bien les questions auxquelles un chercheur doit répondre lorsqu'il se trouve devant un objet:

- (1) *each artifact has a history whether it was made 2 000 years ago or two minutes ago; it must have had a maker, it must have been made somewhere, and it must have been either left alone or moved from one place to another;*
- (2) *each artifact was made from something, from some raw or finished material;*
- (3) *each artifact was made or put together in some specific way;*
- (4) *each artifact looks the way it does because of some thought process, some plan that determined its shape, colour, and decoration;*
- (5) *each artifact was intended to be used in some way, to be seen if not to perform a function* (McIntyre 1979: 71).

La méthode d'analyse doit permettre, dans la mesure du possible, d'associer un objet aux individus avec lesquels il a été en contact, de sa fabrication à son rejet. Mais nous croyons qu'il est aussi possible, par une mise en contexte adéquate de l'objet, de

documenter plus que les comportements se rattachant à sa fabrication et à son rejet. En effet, il peut être possible d'inférer la ou les fonctions de l'objet ainsi que la symbolique qui s'y rattache.

Un objet est avant tout un symbole social, il représente autant l'individu qui l'a façonné que celui à qui il appartenait ainsi que le milieu social dans lequel cet individu évoluait (Hodder 1991 : 1). En ce sens, il est nécessaire de considérer les artefacts ou écofacts récupérés sur un site archéologique comme les témoins d'un système social (Hodder 1991 : 2-14).

Par contre, pour qu'un objet puisse témoigner de la société dans laquelle il a été fabriqué, utilisé puis rejeté, il doit être mis en contexte. Sa place socioéconomique doit être définie en fonction du groupe d'individus qu'il représente (Hodder 1991 : 124). Un artefact doit être compris en fonction de la relation qu'il entretient avec les facteurs de déposition dans lesquels on le retrouve et du site dans son ensemble. Ainsi, pour comprendre la place qu'occupait un objet dans une société et son usage tant pratique que symbolique, il est nécessaire de contrôler les variables temporelles, spatiales et culturelles dans lesquels il s'insérait.

Afin d'intégrer notre objet d'étude dans le groupe social dans lequel il prenait place et ainsi documenter les pratiques consommatoires, nous utiliserons les composantes du concept de consommation telles que décrites dans la section précédente. De cette façon, notre étude sera organisée selon ces trois composantes : le consommateur, l'objet de consommation et le marché. Les activités des consommateurs, l'objet et le marché seront documentés à l'aide de différentes sources, qu'elles soient archéologiques, archivistiques en plus des sources secondaires³. Une fois les différentes composantes du concept de consommation mises en contexte par rapport au château de Vaudreuil, elles seront reliées pour

³ Les sources primaires sont les textes d'archives et les textes secondaires sont les ouvrages d'auteurs modernes qui ont pour sujet les archives, l'histoire et ses acteurs, l'archéologie ou un mélange de ces thèmes.

dépeindre les pratiques de consommation en cours dans l'habitation de la place Jacques-Cartier.

1.5 DESCRIPTION DU CORPUS DE DONNÉES

Plusieurs interventions archéologiques ont été menées à la place Jacques-Cartier et plusieurs rapports et synthèses en ont découlé. Les principaux ouvrages (rapports, synthèse et études socio-historiques) portant sur cet endroit sont mentionnés dans la section «Rapports de fouilles, synthèses et études» de la bibliographie.

Les principales fouilles concernant le château de Vaudreuil ont été menées par Pierre Cardinal en 1991 et par la firme Archéotec Inc. de 1996 à 1998. Les tessons de bouteilles en verre étudiés dans ce mémoire proviennent des lots excavés au cours de ces campagnes. C'est la quantité d'objets en verre retrouvés à l'intérieur des murs du château qui fait la particularité de ce site et qui a inspiré l'étude en cours.

Les objets proviennent en grande majorité du Régime français et ce, après les modifications du château entreprises en 1723 par le marquis de Vaudreuil. Archéologiquement, les périodes précédentes sont peu visibles. Donc, l'étude des pratiques de consommation des habitants concernera l'époque de Vaudreuil et les années subséquentes.

Les tessons de verre proviennent de l'excavation des trois opérations (opérations 02, 07 et 12) implantées partiellement ou en totalité à l'intérieur des murs du château de Vaudreuil (Figure 1.5). Les fouilles de ces différentes opérations ont permis de mettre au jour une très grande quantité de tessons de verre. Les opérations en dehors des murs du château ont été exclues car la visée de ce mémoire est de documenter la consommation d'alcool des habitants du château de Vaudreuil. En ne retenant que les opérations implantées à l'intérieur du château, il est possible d'éliminer, dans une certaine mesure, la contamination des données qu'aurait pu entraîner l'étude de toutes les opérations du domaine du château. En effet, des artefacts n'ayant pas été utilisés par les habitants du château peuvent facilement se retrouver dans les jardins entourant le bâtiment.

Un premier tri a été effectué à la réserve des collections de la ville de Montréal. Lorsque cela était possible, seuls les tessons de verre de bouteille furent mis de côté pour l'étude. Cependant, un grand nombre de tessons de verre ne provenant pas de bouteilles à alcool se sont retrouvés en notre possession. Donc, sur les 8 763 tessons inventoriés lors de la cueillette de données, un total de 7 608 tessons étaient caractéristiques des bouteilles à alcool du XVII^e et du XVIII^e siècle. Les autres tessons provenant de fioles, de flacons, de gobelets, de verres à pied et même de verre à vitre, ont été exclus de l'analyse.

La distribution des fragments diffère grandement selon les trois opérations : 91,06 % des tessons analysés dans cette étude proviennent de l'opération 02 alors que l'opération 07 renfermait 8,00 % de l'assemblage et l'opération 12, seulement 0,94 % des tessons.

La collection des bouteilles de verre du château de Vaudreuil est très fragmentaire (Tableau 1.1). Sur les 7 608 tessons que contient l'assemblage, 7 177 (94,33 %) sont des tessons de corps. C'est-à-dire que seulement 431 (5,67 %) tessons ont permis de prendre des mesures quantitatives, ce qui n'est pas très représentatif au niveau statistique. Il va sans dire que le nombre minimal d'objets identifiés dans cette collection est faible, on ne compte que 81 objets. Ces problèmes statistiques seront traités en détail au cours des chapitres 3 et 4.

Tableau 1.1: Intégrité des fragments de la collection

Intégrité	Nbr fragments	%
Corps	7177	94,33%
Corps et cul	105	1,38%
Cul	140	1,84%
Cul, goulot	5	0,07%
Goulot	130	1,71%
Goulot et épaule	38	0,50%
Sceau	3	0,04%
Tout sauf goulot	10	0,13%
Total	7608	100,00%

1.6 REVUE DE LITTÉRATURE

Il est maintenant essentiel de présenter la littérature d'où sont tirés les fondements théoriques de cette recherche. Cette section sera divisée selon les différents aspects de notre étude, c'est-à-dire les fouilles archéologiques menées à la place Jacques-Cartier, le concept de consommation, les bouteilles de verre au XVIII^e siècle et l'élite en Nouvelle-France. Nous ne nommerons que les ouvrages principaux pour chacun de ces thèmes.

En ce qui concerne la place Jacques-Cartier nous avons principalement utilisé quatre ouvrages : deux rapports de fouilles (Archéotec Inc. 2000(a, b, c, d); Cardinal 1992), une étude de caractérisation du patrimoine archéologique (Cardinal et Willis 1992) et une synthèse (Archéotec Inc. 2002). Ces ouvrages nous ont permis d'obtenir autant des informations archéologiques qu'historiques par rapport au château de Vaudreuil et ses occupants.

Le concept de consommation tel que présenté dans ce chapitre fut basé sur des ouvrages d'archéologues portant sur la consommation. Depuis quelques années ce thème est abondamment étudié en archéologie historique (Baugher et Venables 1987; Dietler 2002; Henry 1991; Levy 1966; Miller 1987; Spencer-Wood 1987; Warnier 1999). Pour mieux connaître les consommateurs, un complément d'information était nécessaire et nous l'avons tiré des ouvrages en économie de Marguerite C. Burk (1968) et de Sidney J. Levy (1966) qui portent sur les comportements des consommateurs en fonction de leur classe sociale.

En vue de documenter les techniques de fabrication, la datation et l'origine de nos bouteilles, nous avons basé notre recherche sur les ouvrages d'auteurs ayant travaillé sur le sujet avant nous. Les ouvrages de collectionneurs ou d'étude matérielle sont axés sur les objets et tentent de les associer à une origine spatio-temporelle (Brassard et Leclerc 2001; Jones 1971; Jones 1986; Lapointe 1998; Noël Hume 1972; Van Den Bossche 2001). En plus d'identifier les bouteilles selon la

datation et le pays de leur fabrication, les études concernant les bouteilles retrouvées lors de fouilles archéologiques tentent de les rattacher à leur contexte historique (Alyluia 1981; Brassard et Leclerc 2001; Brown 1971; Harris 1979; Lapointe 1997; Sullivan 1979).

Le marché fut surtout documenté à l'aide de recherches effectuées par des historiens (Bosher 1987; Bosher 1988; Dechêne 1973; Ferland 2004; Francis 1972; Huetz de Lemps 1975; Mathieu 1981; Reid 1953) mais aussi à l'aide des ouvrages traitant de la fonction commerciale à Place-Royale à Québec (Bervin et Lafamboise 1991; Cloutier et Bervin 1991; Jean et Proulx 1995). Les recherches traitant de l'élite en Nouvelle-France sont ceux de Catherine Ferland (2004) et Lorraine Gadoury (1992), nous avons aussi utilisé certains inventaires après décès (*RAPQ* 1921-1922; *RAPQ* 1958-1959). Les Sulpiciens furent documentés à l'aide d'ouvrages écrits par les membres de l'ordre (Deville 1992; Giroux 1869; Sulpiciens 1941).

CHAPITRE 2

L'OBJET D'ÉTUDE : LES BOUTEILLES DE VERRE

En archéologie historique, la découverte de tessons de verre provenant de bouteilles est courante. Le verre, contrairement à d'autres matériaux, est stable une fois déposé dans le sol et se dégrade peu. Une patine peut se former à sa surface mais cela n'affecte, en général, ni la forme et ni la compréhension que l'on peut avoir d'un tesson. Ce type d'artefact est abondamment récupéré sur les sites historiques de l'Amérique du Nord et a donné lieu à plusieurs analyses. De plus, les collectionneurs étudient de très près ces pièces archéologiques et pour cause, leur valeur sur le marché des antiquités est très élevée. Les bouteilles provenant de sites historiques sont bien connues des chercheurs nord-américains. Les analyses et les catalogues rédigés par les archéologues ou les collectionneurs permettent d'identifier les trouvailles archéologiques selon l'époque et le pays de leur production.

Les bouteilles ou tessons de verre informent l'archéologue de plusieurs façons. Premièrement, le type de verre et les caractéristiques physiques de la bouteille peuvent donner une indication quant à la provenance, la datation et la fonction du contenant. De plus, les seaux que faisaient parfois apposer les tavernes ou les nobles sur les bouteilles donnent des indications sur le propriétaire du contenant (Noël Hume 1969 : 61). Ainsi, le verre à bouteille retrouvé archéologiquement permet d'obtenir des informations sur le contenant en tant qu'objet et dans une certaine mesure sur les dynamiques sociales dont cet objet est le témoin.

2.1 LA BOUTEILLE DE VERRE

2.1.1 Définition

Le terme «bouteille» réfère à un objet qui possède des caractéristiques physiques et des fonctions particulières. Afin de présenter une description complète, nous allons amalgamer celles de plusieurs auteurs.

Les bouteilles doivent présenter un certain nombre de traits spécifiques: une lèvre, une bague, un col, une épaule, un corps cylindrique, carré ou de forme autre, un talon, un point d'appui et un cul (Figure 2.1). En général, le goulot de la bouteille est long et étroit. Pour avoir accès au contenu d'une bouteille, il faut le verser, à la différence du bocal qui permet d'obtenir ce qu'il renferme à l'aide de la main ou d'un ustensile. La plupart du temps, on nomme bouteille, un contenant dans lequel on conserve de l'alcool, des spiritueux ou des boissons effervescentes. On préférera les termes fiole, flacon et bocal pour les contenants ayant des fonctions liées à la médecine, à la conservation d'aliments solides ou liquides et aux parfums pour ne nommer que quelques exemples. Enfin, les bouteilles servent également à contenir des substances qui ne sont généralement pas destinées à la consommation ou à l'usage immédiat. En général, elles sont fabriquées en verre, mais on en retrouve également en grès et plus rarement en terre cuite commune (Brown 1971 : 99-100; Harris 1979 : 97; Jones et Sullivan 1985 : 80).

2.1.2 L'industrie de la bouteille

Avant de nous tourner vers la fabrication de ces contenants, nous explorerons le monde des verreries car ces entreprises sont à la base de la fabrication des bouteilles. De plus, leur histoire est intimement liée à certains changements technologiques dont les traces sont visibles sur les bouteilles.

2.1.2.1 Les verreries en Europe

La verrerie tire son origine du Moyen-Orient, où elle débuta, il y a 4 000 ans. Les Égyptiens et les Phéniciens sont les premiers à perfectionner l'art de la verrerie. Les premières pièces en verre n'étaient pas soufflées mais moulées. On note deux techniques de fabrication en usage à l'Âge du bronze. La première méthode consistait à couler le verre en fusion dans un moule qui formait la pièce. Selon la deuxième méthode, appelée millefiori, on plongeait une forme (qui devenait l'intérieur d'un contenant) dans du verre en fusion pour la recouvrir. Une fois le verre solidifié, la

forme fabriquée en argile était brisée et il ne restait que le contenant en verre (Frank 1982 : 19; Klein et Lloyd 1984 : 9-10). Dans le quartier juif de l'ancienne ville de Jérusalem, la fouille de certains ateliers, datés de 40 ou 50 ans avant J.-C., a mené à la découverte d'objets en verre soufflé, ce qui implique nécessairement l'utilisation de la canne à souffler (Frank 1982 : 19; Van den Bossche 2001 : 19). Cette innovation transforme considérablement le monde de la verrerie. Elle permet aux artisans de fabriquer rapidement une grande variété d'objet. Encore aujourd'hui, le verre est travaillé avec des techniques analogues à celles qui étaient utilisées par les anciens.

L'hégémonie romaine en Méditerranée aurait présidé la diffusion de la canne à souffler en Europe. La plupart des verriers adoptent ce nouvel outil. Les provinces du nord et de l'ouest de l'Europe constituaient, elles aussi, des marchés potentiels pour l'industrie du verre romain. C'est ainsi que ces régions ont vu se développer des ateliers de verre. Après le déclin de l'Empire romain, les grands centres verriers installés un peu partout en Europe survivent et continuent leur production (Frank 1982 : 19).

Très tôt en France, une stèle funéraire retrouvée à Lyon atteste la présence d'un verrier étranger. C'est

Un certain Julius Alexander, citoyen de Carthage, *opifex artis vitriae*, qui est le plus ancien «artiste verrier» connu, ayant pratiqué sur notre sol [France] (Barrelet 1953 : 7).

Au III^e et au IV^e siècles, on retrouve des centres verriers importants un peu partout sur le territoire français.

Le cas de l'Angleterre est différent. Les archéologues retrouvent des objets de verre datant des époques romaines et anglo-saxonnes, mais ne trouvent aucun atelier de production. La première mention d'un artisan verrier en Angleterre survient au XIII^e siècle (Frank 1982 : 32). L'industrie anglaise à l'époque médiévale tirerait ses origines de la France. Dans les deux pays, les ateliers se développent et varient leurs champs de pratique. À l'époque postmédiévale, l'industrie du verre se divise en cinq branches selon le type d'objet et de verre fabriqué : le verre à miroir et optique, le

verre translucide ou cristal, le verre commun vert, les bouteilles et le verre à vitre (Scoville 1968 : 153).

Au XVII^e siècle en Angleterre, un changement technologique majeur se produit dans l'industrie du verre. Il vient en réponse à l'interdiction d'utiliser du bois pour chauffer les verreries, décrétée le 23 mai 1615 par le roi James I^{er} (Lapointe 1997 : 11; Van Den Bossche 2001 : 21). Les verriers doivent alors trouver un autre type de combustible pour alimenter les fourneaux : ils se tournent vers le charbon minéral (Brassard et Leclerc 2001 : 175, Jones 1986 : 11). Camille Lapointe attribue la découverte du chauffage au charbon à Thomas Percival entre 1605 et 1610. Cependant, Jones (1986 : 11) soutient que le verre vert foncé est l'invention de Sir Kenelm Digby vers 1630. Quoi qu'il en soit, il appert que cette technologie s'est développée au début du XVII^e siècle en Angleterre. Les fourneaux au charbon minéral améliorent et changent les propriétés du verre :

Le chauffage au charbon, en permettant une plus grande température de fusion, en accélérât le processus et changeait la composition du verre. Ceci donnait un verre plus épais. Comme la fumée produite par la combustion du charbon affectait le verre contenu dans les creusets ouverts, elle lui donnait une couleur vert olive foncé, brun foncé ou noire et l'on appelle communément ce verre «verre noir» à cause de sa couleur en lumière réfléchi (Lapointe 1997: 11).

Ce verre vert foncé deviendra un standard pour la fabrication des bouteilles au XVIII^e siècle. Les contenants en verre vert foncé anglais ou fabriqués «à la façon de l'Angleterre» deviennent célèbres car leur couleur est un gage de leur solidité. D'ailleurs, l'avènement de la bouteille en verre vert foncé encourage la pratique de l'embouteillage et le commerce du vin en bouteille.

Au XVII^e siècle, en France, les verreries sont encore petites et toujours chauffées au bois selon le modèle médiéval. Ces ateliers sont caractérisés par leur production de pièces en verre bleu-vert (bouteilles, fioles, flacons, bocaux) ou en verre vert fougère (verrerie de table) (Alyluia 1981 : 13; Hanrahan 1978 : 57; Scoville 1941 : 158-159). Avec l'arrivée sur le marché du verre vert foncé des Anglais, le verre bleu-vert français devient moins populaire car il est plutôt mince et cassant en comparaison avec le verre anglais. Les Français importent donc des bouteilles anglaises pour la conservation et l'entreposage plutôt que d'utiliser leur propre

production de bouteilles en verre bleu-vert (Hanrahan 1978 : 57). Les Anglais prennent, pour la première fois, les devants de la production verrière européenne.

En France, le décret interdisant l'utilisation du bois comme combustible n'entre en vigueur qu'entre 1723 et 1725 soit plus de 100 ans après l'Angleterre. Cette situation force la fermeture de plusieurs verreries traditionnelles ou encourage leur transformation en verreries chauffées au charbon minéral (Alyluia 1981 : 13). Quelques «petites verreries», comme on les appelle parfois, survivent jusqu'en 1789 environ. Par contre, la production de verre bleu-vert diminue considérablement après le décret royal (Scoville 1941 : 166). Confrontés au succès des bouteilles anglaises, les verriers français décident, eux aussi, de fabriquer du verre vert foncé. Ce changement dans la production diminuera la quantité de bouteilles anglaises importées et insufflera une énergie nouvelle à l'industrie verrière française.

Au début du XVIII^e siècle, les premières verreries au charbon, bâties sur le modèle anglais, font leur début en France. Il n'y avait probablement pas de verreries de ce type avant 1700 et leur essor a vraisemblablement débuté vers 1725 lorsque l'interdiction de chauffer les verreries au bois fut établie (Alyluia 1981 : 22-23; Bellanger 1988 : 275; Lapointe 1997 : 11). Ces nouvelles verreries ne sont plus localisées en marge des forêts mais construites dans l'entourage des villes portuaires à proximité des sources de matière première. En effet, le charbon de terre (houille) est importé d'Angleterre (Roudié 1984 : 10). Pierre Mitchell, un Irlandais, est le premier à ouvrir une verrerie au charbon à Bordeaux. Il obtient un arrêt du Conseil le 25 octobre 1723 pour installer sa fabrique dans l'actuel quartier des Chartrons (Biroллеau 182 : 8; Roudié 1984 : 10). Bordeaux devient rapidement chef de file pour la production de bouteilles «à l'anglaise».

Donc, au XVII^e et au XVIII^e siècle, soit pendant l'intervalle d'occupation du château de Vaudreuil, il existe deux technologies pour la fabrication des bouteilles : la méthode traditionnelle française caractérisée par des pièces en verre bleu-vert et la méthode des verreries au charbon qui fabrique des pièces en verre vert foncé. On

retrouve principalement deux provenances possibles pour les bouteilles provenant de fouilles archéologiques québécoises: la France et l'Angleterre. Par contre, il n'est pas exclu de retrouver des bouteilles provenant d'autres pays européens comme c'est le cas à Place-Royale à Québec où l'on dénombre quelques exemplaires provenant de Hollande ou de Belgique (Lapointe 1997 : 34-35). Comme on peut s'y attendre, les caractéristiques des bouteilles changent selon la tradition des verreries et leur pays d'origine ce qui permet, en général, leur identification. Par contre, les techniques de fabrication des contenants doivent aussi être documentées car c'est au cours du façonnage que l'artisan donne les particularités à la bouteille.

2.1.2.2 Fabrication des bouteilles

Quelle que soit la tradition de la verrerie, certains principes physicochimiques guident la production verrière. Le verre est un mélange de silice, de calcium et d'un fondant alcalin comme la soude ou la potasse (Bellanger 1988 : 13; Brassard et Leclerc 2001 : 163; Harris 1979 : 93). La silice se liquéfie à 1 700° C, ce qui fait qu'un fondant est nécessaire pour abaisser le point de fusion jusqu'à environ 800° C (Brassard et Leclerc 2001 : 163). Le mélange est chauffé jusqu'à sa liquéfaction. C'est le moment où il devient plastique et on lui donne alors le nom de paraison. Le verre, une fois refroidi, reste soluble aux liquides à cause des fondants. C'est pourquoi le mélange initial contient un stabilisant (calcium) qui empêche les pièces de se dissoudre au contact de l'humidité ou de l'eau. Plusieurs procédés permettent de modeler la pâte, lorsqu'elle est en fusion: on la souffle, on la presse ou on la file. Une fois solide, le verre ne se recristallise pas comme les autres matériaux fusibles et garde son aspect liquide. C'est probablement sa caractéristique la plus intéressante (Brassard et Leclerc 2001 : 163).

Les fours des verreries, souvent en briques, servent à faire fondre le mélange de silice pour le transformer en paraison (Annexe III). Cette dernière est disposée dans des creusets et l'artisan en prélève une petite quantité à l'aide de la cane à souffler. Le souffleur commence à ébaucher la forme de la bouteille qu'il roule sur le

marbre (surface plate ou incurvée) dans l'optique de refroidir le verre et le centrer au bout de la canne. Ensuite, il recommence à souffler la pièce dans un moule en creux (fabriqué en cuivre ou en bois) ou à l'air libre. Peu importe la méthode, l'épaule et le goulot sont toujours soufflés à l'air libre. L'artisan façonne le cul de la bouteille avec une molette qui sert à faire l'enfoncement. Pour façonner l'extrémité (lèvre et bague), la bouteille doit être détachée de la canne et être fixée par la base à un pontil (une tige de métal). On retrouve quatre types de pontil : le pontil à bout de verre (A), le pontil à bout de sable (B), la canne à souffler comme pontil (C) et le pontil en fer (D) (Figure 2.2). Au XIX^e siècle, on utilise un sabot qui ne laisse pas de marque dans l'enfoncement. Le souffleur ajoute du verre en fusion pour former la bague et modèle la lèvre. Une fois la bouteille terminée, l'artisan la porte vers le four à recuit (Bellanger 1988 : 14; Brassard et Leclerc 2001 : 165; Brown 1971 : 103-104; Haberschill 1974 : 161; Jones 1971 : 62, 68; Jones et Sullivan 1985 : 21-23; Scoville 1941 : 154).

Un certain nombre de facteurs peuvent affecter la qualité du verre. S'il est chauffé à une température trop élevée, celui-ci se dévitifie. Si on le refroidit trop rapidement, il devient cassant. Les attributs du verre varient en fonction des différentes composantes de la pâte. À cet effet, on peut noter que le plomb, le manganèse et certains oxydes peuvent donner une teinte au verre ou au contraire le rendre transparent (Kidd 1979 : 10-11). Cette teinte n'est pratiquement jamais en rapport avec la provenance, la fonction ou la fabrication d'un contenant (Brassard et Leclerc 2001 : 163, 175). Les couleurs dominantes des objets de verre sont le bleu ou le vert. La couleur est en général peu utile pour identifier une pièce même s'il est possible de reconnaître les tendances de certaines traditions.

Cet abrégé des procédés de la fabrication d'une bouteille en verre ne tient pas compte des nombreux facteurs qui influencent les méthodes de travail, les matériaux de base utilisés, les innovations, les modes ou le respect d'une certaine tradition artisanale au sein des verreries selon les régions. Tous ces facteurs laissent leur trace sur les contenants de verre. C'est ainsi, qu'en analysant les marques présentes sur les

bouteilles et les différentes manières de les façonner, il est en général possible de les rattacher à une tradition verrière.

La connaissance des subtilités inhérentes à la fabrication de l'objet d'étude est essentielle dans une étude en culture matérielle. Ces connaissances nous aideront à donner un sens aux données recueillies lors de l'analyse.

2.1.3 Évolution générale de la forme des bouteilles⁴

Dès 1 500 av. J.-C., on retrouve des petites bouteilles de verre. Fabriquées en Égypte, en Syrie, en Grèce et à Chypre, ces bouteilles étaient plutôt des fioles et des flacons qui contenaient des parfums et des huiles que de grandes bouteilles de conservation pour les liquides (Van Den Bossche 2001 : 19). De la fin de l'Antiquité à la fin du Haut Moyen-Âge, il y a un creux dans la fabrication des bouteilles. En Europe, ce n'est qu'au XIII^e siècle que les verreries commencent à renaître. Au XV^e siècle, la Belgique est le plus important centre de production de bouteilles. La Belgique exporte ses bouteilles en Hollande et en France, surtout dans les régions de Champagne et du Burgundy. Vers 1650, l'Angleterre devient le pays le plus important pour la fabrication de bouteilles, ce qui coïncide avec l'introduction du four chauffé au charbon.

L'évolution des formes de bouteilles anglaises et françaises est intimement liée à la production belge. Ce sont en effet les verriers belges qui, vers 1500, donnent à la communauté verrière la première bouteille pansue, forme qui est à la base de l'évolution des bouteilles modernes. Les Anglais introduisent cette forme en 1632 (Figure 2.3). Contrairement aux bouteilles belges produites jusqu'alors dans des fours au bois, les bouteilles anglaises, issues des fours au charbon, sont en verre vert foncé. Dans le dernier quart du XVII^e siècle, la bouteille anglaise s'aplatit et le col raccourcit pour prendre la forme d'un oignon. Cette forme est aussi copiée des

⁴ Les informations de cette section proviennent toutes de Willy Van Den Bossche (2001 :19-26) sauf dans le cas où des auteurs différents sont cités dans le texte.

productions belges introduites en 1697. Le premier quart du XVIII^e siècle voit la forme de la bouteille s'étirer très légèrement et les côtés devenir plus parallèles (la bouteille est encore trapue) : c'est la forme maillet. L'introduction de la forme cylindrique, qui évoluera pour donner les bouteilles que nous connaissons aujourd'hui, se fait vers 1730 (Jones 1986 : 10).

L'évolution de la forme de la bouteille en France suit un chemin similaire (Figure 2.4). On retrouve la bouteille pansue, mais il semble que les Français aient peu produit de bouteilles en forme d'oignon contrairement aux Anglais. Dans son ouvrage, Willy Van Den Bossche (2001 : 195) présente une bouteille, en forme de maillet, datée entre 1700 et 1730 et provenant du nord-est de la France. Jusqu'à 1730, les formes sont calquées sur les productions anglaises et belges. Par la suite, la forme française se démarque. Alors que les verriers anglais travaillent la bouteille cylindrique, les verriers français développent la forme dite du «pot à fleur».

L'origine régionale de cette forme est plutôt incertaine, mais elle pourrait provenir de la Normandie ou de la Franche-Comté (Bellanger 1988: 273, Van Den Bossche 2001 : 196-197). L'hypothèse de la Normandie est à considérer très sérieusement car elle se situe près de la Belgique. On retrouve en Belgique entre 1710 et 1730 un style de bouteille qui se rapproche de la forme du «pot à fleur» français (Figure 2.5) (Van Den Bossche 2001 : 31). Comme c'est le cas pour les autres formes de bouteilles françaises, il n'est pas impossible que la forme en «pot à fleur» soit inspirée des productions belges. Cependant, la région de la Gironde, une très grande productrice de ce type de bouteilles dans l'intervalle entre 1730 et 1760, pourrait aussi être à l'origine de ce style de contenant. Nous étofferons ces hypothèses dans le dernier chapitre de ce mémoire.

Le moule en creux est probablement développé par les verriers français vers 1730. L'adoption du modèle en forme de «pot à fleur» découle de cette innovation car il est plus facile de démouler une forme évasée vers le haut qu'un cylindre parfait (Jones 1986 : 29). Vers la fin du XVIII^e siècle, les bouteilles françaises deviennent

cylindriques pour lentement évoluer vers les formes contemporaines: bordelaise, alsacienne, bourguignonne, champenoise pour ne nommer que celles-là.

2.2 FONCTION DES BOUTEILLES AU XVII^e ET AU XVIII^e SIÈCLES

Au XVII^e siècle, on utilise les bouteilles pour le service à table car leur forme, leur fragilité et leur rareté ne les destinent pas à passer de longues années en cave ou à servir de vaisseau de transport (Garrier 2002 : 133). De plus, il faut un certain temps avant que les viticulteurs ne redécouvrent que le vin se conserve mieux dans un contenant de verre ou de terre. En effet, dans l'Antiquité, les Romains entreposaient les alcools dans des amphores ce qui optimisait la conservation. L'avènement du tonneau gaulois au III^e siècle après J.-C. et la popularité de ce contenant d'entreposage ne permet plus un vieillissement et une longue conservation des vins comme dans les amphores (Bruslons 1675 : 1911). Les révolutions technologiques de l'industrie du verre au XVII^e siècle réintroduisent la tradition de laisser les vins se bonifier avec les années (Brassard et Leclerc 2001 : 183 ; Jones 1986 :20). En fait, le XVIII^e siècle est le témoin d'une véritablement révolution de la bouteille.

D'ailleurs, il existe déjà vers la fin du XVIII^e siècle une relation entre le contenant et son contenu. Ainsi, une bouteille à alcool ne contiendra probablement jamais de parfum ou de produit de médication. Les caractéristiques du produit, les traditions des verreries, l'endroit où le produit est embouteillé ainsi que les législations déterminent généralement le choix du contenant (Jones 1996 : 204). Par contre, la relation entre le type de vin ou d'alcools distillés et leur contenant est générique, c'est-à-dire qu'on peut reconnaître le contenant mais on ne peut pas l'associer à une région productrice comme c'est parfois le cas aujourd'hui.

C'est au cours du XVIII^e siècle, que les bouteilles deviennent véritablement des contenants intéressants pour la conservation et l'entreposage de l'alcool. Ainsi, les bouteilles en verre vert foncé sont «recherchées pour le transport, la conservation, le vieillissement et le service d'une variété de liquides» (Jones 1986 : 17). Le public apprécie de plus en plus les alcools embouteillés et les familles de la haute société commencent à stocker de grandes quantités de vin (Alyluia 1981 : 22). À partir de ce moment, les marchands et le public développent un intérêt grandissant pour les

bouteilles en verre vert foncé. Elles sont plus solides donc préférables pour la conservation de l'alcool et son transport. Le verre vert foncé devient un gage de qualité supérieure (Alyluia 1981 : 22; Brassard et Leclerc 2001 : 183; Scoville 1941 : 161).

L'embouteillage des boissons alcoolisées débute vraisemblablement avec l'avènement des verreries au charbon qui produisent des bouteilles en verre vert foncé.

Si le commerce d'outremer recourt surtout aux fûts, les journaux nord-américains [d'après la Conquête] annoncent régulièrement de la bière en bouteille brune ou légère, anglaise ou écossaise, du cidre d'Hereford et des vins assortis (Jones 1986 : 19).

Donc, les commerçants répondaient aux besoins de leur clientèle qui appréciait les alcools en bouteille et importaient des produits embouteillés même si le transport était plus compliqué.

Avant la deuxième moitié du XVII^e siècle, la bouteille ne sert pas encore à l'entreposage car elle est trop fragile. On l'utilise surtout à table comme carafe pour le service des alcools (Bellanger 1988 : 265; Garrier 2002 : 133). Comme les documents écrits sont rares sur les coutumes de la table pour cette époque, il faut se tourner vers l'iconographie pour documenter cette fonction de la bouteille en verre. Dans ces tableaux qui datent de la première moitié du XVIII^e, on remarque que les bouteilles sont amenées à table et que les invités se servent eux-mêmes (Figure 2.6 et Figure 2.7). Il est intéressant de mentionner que les bouteilles que l'on aperçoit sur les peintures semble être des bouteilles en forme de «pot à fleurs».

Au XVIII^e siècle et peut-être déjà à la fin du XVII^e siècle, les consommateurs pouvaient comme aujourd'hui retourner les bouteilles au marchand, en vue d'obtenir un crédit ou pour faire remplir leurs vieilles bouteilles et disposer d'un rabais sur les produits achetés. Voici quelques exemples qui démontrent ce fait :

N.B. : Deux gallons de vin, ou un gallon de brandy ou de rhum, livraison gratuite dans tout le quartier de la ville, argent comptant seulement. Les fûts et les bouteilles seront repris ou facturés (*The Gazetteer and New Daily Advocate* [Londres], 7 novembre 1767: 2).
[...]

Toute personne qui nous fait parvenir des bouteilles munies de bouchons a droit au remplissage des bouteilles avec de la bière ou de la bière brune à 6s la douzaine ou avec de la bière légère à 4s la douzaine. Je m'attends à avoir sous peu un approvisionnement constant de bouteilles et de bouchons (cité dans Baron 1972, 1776 Virginia: 62) (Jones 1986: 15).

Malheureusement, il est difficile de connaître le prix d'une bouteille neuve ou consignée car il est toujours inclus dans le prix final. Toutefois, on peut considérer que les bouteilles coûtent deux fois plus cher que l'alcool qu'on y met (Ducasse 1970 : 391).

L'offre et la demande ne sont pas les seuls mécanismes qui régissent les pratiques marchandes au XVIII^e siècle. Certaines législations liées au mercantilisme réglementent le commerce de l'alcool et par le même fait la circulation des bouteilles.

Une première législation touche l'Angleterre en 1728 : tous les vins importés doivent l'être en vrac sauf les vins italiens qui peuvent arriver en Angleterre dans de petits contenants. Ainsi, les vins européens vendus en Angleterre et dans ses colonies sont embouteillés localement. Par cette loi, les Anglais favorisent l'utilisation des bouteilles fabriquées dans les verreries du pays même s'ils produisent peu ou pas de vin. Le cas de la France est différent. Les bouteilles coûtent plus cher à transporter lorsqu'elles sont vides que lorsqu'elles sont pleines et cette réglementation favorise l'utilisation des contenants à l'échelle régionale (Jones 1996 : 206-207). Ces législations influencent le type de bouteilles employées dans le commerce régional, national et international, en Europe et dans les colonies.

2.3 NOMENCLATURE

Il est maintenant essentiel de faire une liste des noms associés aux bouteilles que l'on retrouve aux XVII^e et XVIII^e siècles. Dans la littérature, on mentionne plusieurs noms qui peuvent être associés à une même bouteille et il nous semble important de dresser un glossaire afin de faciliter l'étude de ces objets.

Il est nécessaire de diviser le glossaire en deux sections: celle des noms rattachés aux techniques de fabrication et celle des noms représentant la forme du corps d'une bouteille. Nous allons présenter ces données selon une liste ce qui facilitera la consultation et la compréhension de cette section.

Tableau 2.1 : Terminologie associée aux techniques de fabrication⁵

Noms	Description
Verre bleu-vert	Caractéristique de la couleur du verre des contenants utilitaires issus des verreries françaises chauffées au bois.
Verre commun	Semble être la même chose que le verre bleu-vert français. Le sens pourrait changer selon les auteurs et pourrait aussi caractériser les bouteilles en verre vert foncé.
Verre fougère	Caractéristique de la couleur du verre des productions des verreries au bois. Au contraire du verre bleu-vert, le verre fougère est utilisé dans la production de la verrerie de table.
Verre vert foncé	Verre produit dans les verreries chauffées au charbon pour les contenants utilitaires.
Verre noir	La même chose que le verre vert foncé. Cependant, les objets caractérisés par ce terme sont très foncés et paraissent presque opaques. Il faut les regarder avec une lumière en transparence pour remarquer que c'est un verre de couleur transparent vert foncé.
Verre à bouteille	En général, la même chose que le verre vert foncé. Ce terme semble exclure le verre bleu-vert français.
Gros verre	Même chose que le verre vert foncé.
Verre de type anglais	Même chose que le verre vert foncé.
Bouteille à l'anglaise	Même chose que le verre vert foncé.
Bouteille au charbon	Même chose que le verre vert foncé.

⁵ Les différents termes reliés aux techniques de fabrication proviennent des ouvrages suivants : Ferland 2004 : 163-164; Harris 1979 : 97; Lapointe 1997 : 10-11; Alyluia 1981 : 13-14, 22.

Tableau 2.2: Terminologie associée aux formes de bouteilles⁶

Noms	Description
Pansue	Bouteilles avec, en général, un col assez long et un corps sphérique.
<i>Shaft and globe</i>	Terme anglais pour la bouteille pansue, ce terme se retrouve couramment dans la littérature française.
Oignon	Bouteille assez trapue avec un corps qui s'évase vers le bas.
Maillet	Bouteille assez trapue avec le profil du corps qui devient de plus en plus parallèle.
Pot à fleur	Bouteille cylindrique, issue des verreries françaises, avec le corps qui s'évase vers le haut.
Cylindrique	Bouteille en forme de cylindre, forme beaucoup plus régulière que les formes précédentes.
Quart, demi, magnum, etc.	Même forme que les bouteilles précédentes mais avec une capacité plus grande ou plus petite. En général, ces bouteilles sont fabriquées selon les proportions de celle de la grosseur d'origine mais elles peuvent contenir le quart, la demi, le double, etc.

Plusieurs noms peuvent servir à caractériser une même bouteille. Ainsi, une bouteille en verre vert foncé peut avoir une forme pansue, en oignon, en maillet, en «pot à fleur» ou tout simplement cylindrique. Cela dépend du choix de l'auteur à savoir si ce dernier se base sur la technique de fabrication ou plutôt sur la forme de la bouteille pour la caractériser.

Dans ce mémoire, nous tenterons de faire un croisement entre les deux façons d'utiliser la terminologie. Donc, une bouteille sera toujours caractérisée par sa technique de fabrication et sa forme lorsque c'est possible. Cela aidera à éviter les ambiguïtés qui peuvent survenir avec cette nomenclature qui n'a jamais été standardisée par les chercheurs.

⁶ Les différents termes reliés aux formes de bouteilles proviennent des ouvrages suivants : Ferland 2004 : 163; Harris 1979 : 114, 117; Van Den Bossche 2001 : 66-84, 191-198, 202, 205.

CHAPITRE 3

ANALYSE STYLISTIQUE DES BOUTEILLES DU CHÂTEAU DE VAUDREUIL

Lors d'une étude en culture matérielle, l'analyse stylistique fournit des informations propres à l'objet : son origine, la date de sa fabrication et sa fonction. Ces caractéristiques sont déterminées par le style, la forme de l'objet, la technique de fabrication et le décor. Au cours de l'inventaire de la collection du château de Vaudreuil, une grille d'analyse détaillée a été utilisée pour la saisie de données. La première section de ce chapitre vise à décrire cette grille d'analyse et la deuxième concerne les analyses stylistiques.

3.1 DESCRIPTION DE LA GRILLE D'ANALYSE

La liste d'attributs qui a servi à l'analyse stylistique de la collection de verre à bouteille du château de Vaudreuil est longue. La raison est simple : l'assemblage à l'étude comporte peu de bouteilles complètes ou presque complètes. Si les goulots et les culs ont bien survécu, il en est tout autrement pour le corps des bouteilles. En effet, le verre de cette section plus mince, donc plus fragile, est très fragmenté et des centaines de tessons provenant de plusieurs bouteilles furent irrémédiablement mélangés. En fait, dans aucun des cas, il a été possible de remonter une bouteille. Pour tenter de combler cette lacune, il a fallu recueillir un maximum d'informations sur chaque tesson. Une liste exhaustive des attributs qui composent notre grille d'analyse, ainsi que les valeurs ou états qu'ils peuvent prendre, est présentée en annexe (Annexe IV).

Ces attributs proviennent majoritairement du *Glossaire du verre de Parcs Canada* qui sert de guide pour les études en culture matérielle sur le verre (Jones et Sullivan 1985 : 8). Si ces attributs convenaient pour notre étude, nous avons toutefois pris la liberté de les raffiner dans l'optique d'amasser un maximum d'informations. Par exemple, nous prenons trois mesures de diamètre sur le corps (haut, centre et bas)

et non seulement une au centre. D'autres ouvrages nous ont permis de déterminer la pertinence de ces attributs, comme par exemple l'étude des *Récipients en verre du XVIII^e siècle, site Roma, Île-du-Prince-Édouard* de Jeanne Alylua (1981) et *Bouteilles françaises bleu-vert du XVIII^e siècle récupérées à la forteresse de Louisbourg, Nouvelle-Écosse* de Jane E. Harris (1979).

Les attributs de la grille d'analyse sont divisés en quatre catégories: ils peuvent avoir un caractère technique, morphologique, fonctionnel ou décoratif (Chapdelaine 1989 : 39). Voici une brève description de ces catégories et les attributs qu'elles représentent.

Le premier type de variation à être observé est la technique de fabrication de la bouteille. La couleur du verre, le type de soufflage et la marque de pontil sont des indices qui révèlent souvent la tradition verrière de laquelle l'objet est issu. La morphologie des bouteilles est caractérisée selon la forme de la lèvre, de la bague, du col, de l'épaule, du talon, du cul et du corps, en plus de toutes les valeurs métriques associées aux diverses parties des bouteilles. En général, la fonction présumée des bouteilles de la collection du château est l'entreposage de l'alcool. Cette hypothèse n'est malheureusement pas attestée par le contexte archéologique, mais elle est attribuée d'office à des objets par les chercheurs. Dans le cadre de ce travail, nous suivrons cette convention. Évidemment, il n'est pas impossible qu'un objet identifié pour l'entreposage de l'alcool ait pu contenir d'autres produits.

Un décor particulier est rarement observable sur les bouteilles destinées à l'entreposage de l'alcool. Les sceaux sont les seules décorations notables sur les bouteilles d'alcools. Quand un sceau est présent, il donne des informations précises pour la datation de la bouteille ainsi que sur son propriétaire.

Les résultats de l'analyse des tessons ont été consignés dans une base de données dans laquelle on retrouve tous les attributs ainsi que les valeurs ou états qu'ils peuvent prendre (Annexe XI). Lorsqu'un fragment comportait assez d'éléments

diagnostiques, les attributs nous ont permis de lui assigner une origine spatio-temporelle. Cette information est de première importance pour notre recherche car l'origine spatio-temporelle des bouteilles dans le contexte colonial du XVIII^e permet de documenter les pratiques d'acquisition et de consommation d'alcool de l'élite montréalaise pendant les Régimes français et anglais.

3.2 ANALYSE STYLISTIQUE

3.2.1 Quelques précisions préalables à la description de l'analyse stylistique

Préalablement à l'analyse de la collection du château de Vaudreuil, nous avons effectué une revue de la littérature concernant les bouteilles de verre. Cet exercice nous a permis de discerner la récurrence de certaines formes, que nous avons pu identifier au sein la collection du château de Vaudreuil. Les différents styles de bouteille se regroupent selon plusieurs attributs. Cette section vise à décrire les différents groupes stylistiques présents dans l'assemblage à l'étude. Avant d'entreprendre la description de ces groupes un certain nombre de précisions s'avèrent nécessaires.

Au cours du premier chapitre, nous avons justifié notre choix d'analyser notre collection à l'aide des attributs plutôt qu'à l'aide des types de bouteilles. Cependant, il est impossible de faire une analyse stylistique complète sans un regroupement adéquat des données. En effet, l'analyse stylistique découle des corrélations observables entre les attributs ce qui mène à la création de groupes par l'association des attributs. Par contre, il est important de mentionner que ces regroupements ne sont pas effectués en vue d'élaborer une typologie et que l'attribut reste à la base de notre classification.

Pour l'analyse stylistique, ce n'est ni le nombre de fragments (tessons) ni le nombre d'objets qui sera utilisé comme adjectif numéral, mais bien le nombre d'entrées. Dans la base de données, une entrée indique le nombre de fois qu'un groupe est représenté par un fragment ou par plusieurs fragments jointifs. Donc, si 15 fragments constituent un goulot de style 1.3a, ils ne compteront qu'une fois et non 15 fois dans l'analyse. Selon nous, cette méthode de comptabilisation permet d'atténuer des erreurs de surreprésentation ou de sous-représentation d'un groupe en raison de la fragmentation des objets. De plus, par rapport à la méthode de comptabilisation par objets qui n'intègrent que les culs de bouteilles, celle-ci nous permet d'inclure les goulots.

Il faut aussi mentionner que les différents groupes à l'étude comprennent un ou plusieurs attributs d'ordre morphologique, fonctionnel et technique. Comme les attributs décoratifs sont attribués uniquement aux sceaux, ils ne sont pas pris en compte dans les groupes car ils identifient les propriétaires des bouteilles et non pas les styles de bouteilles. Les sceaux seront décrits dans une section à la fin de ce chapitre.

Certains groupes prédéfinis au cours de la revue de littérature n'ont pas été identifiés dans la collection du château de Vaudreuil, ainsi ils ne seront pas décrits dans ce travail. C'est pourquoi certains groupes manquent. Les groupes commençant par 1 (exemple : 1.2) sont caractéristiques des bouteilles françaises et les groupes qui débutent par 2 (exemple : 2.4) représentent les bouteilles anglaises. Un problème s'est posé lors de l'analyse des tessons : la liaison entre les culs et les goulots n'a pu être effectuée. Ainsi, nous avons dû analyser les fragments de cul indépendamment des goulots même s'ils appartenaient à un même style de bouteille. C'est pourquoi les groupes sont divisés en sous-groupes : ils représentent soit le cul (exemple : 1.2) soit le goulot (exemple : 1.2a) d'un même groupe de bouteilles.

Avant la description morphologique des sous-groupes, nous présenterons un résumé des connaissances que nous possédons sur ce style de bouteilles. Ce résumé inclut les informations relatives à la datation des objets ainsi qu'une courte réflexion sur le sujet. De plus, la tradition verrière dans laquelle les groupes s'inscrivent est décrite avec quelques précisions sur les méthodes de fabrication lorsque cela est possible.

Une dernière précision est nécessaire concernant les valeurs métriques (attributs quantitatifs). Elles sont mentionnées à titre indicatif car le faible nombre d'entrées relatives aux différents groupes ne permettait pas d'obtenir des moyennes représentatives pour chacun des attributs de la base de données. De plus, au XVIII^e siècle, le soufflage n'étant pas mécanisé, l'artisan influence grandement la morphologie des bouteilles. C'est pourquoi nous estimons que ces valeurs ne doivent

en aucun cas être considérées comme absolues. Cependant, pour les chercheurs, elles peuvent s'avérer utiles à titre comparatif. C'est pourquoi nous avons choisi de les inclure dans ce mémoire.

3.2.2 Description des bouteilles françaises

3.2.2.1 Le «pot à fleurs» en verre bleu-vert (groupes 1.2 et 1.2), (Figure 3.1)⁷

Les bouteilles qui entrent dans ce groupe sont originaires de France et antérieures à 1760. Cette datation découle d'études menées sur des sites de la Nouvelle-France et les archéologues ayant travaillé sur la question considèrent que la Conquête provoque des changements dans les schèmes d'approvisionnement. Les produits fabriqués en France, telles les bouteilles, n'arrivent plus dans les colonies car l'Angleterre pratique une politique économique mercantiliste. Certes, si le «pot à fleurs» en verre bleu-vert n'arrive plus dans la vallée du Saint-Laurent, il n'est pas impossible qu'il soit encore fabriqué en France car des verreries chauffées au bois survivent jusqu'en 1789. Nous sommes en accord avec la datation de ces objets telle qu'elle a été proposée par les chercheurs qui nous ont précédés car la collection provient d'un site montréalais touché par les modifications du marché survenues après la Conquête. Le moule en creux dans lequel ces bouteilles sont soufflées apparaît vers le premier quart du XVIII^e siècle ce qui permet de raffiner la datation à la période 1725-1760.

Ces bouteilles sont issues de verreries chauffées au bois et la couleur du verre, bleu-vert, est typique de ces industries. Le groupe 1.2 représente les culs de bouteilles ayant une forme de «pot à fleurs». Les moules en creux sont utilisés pour souffler le cul et le corps de ces bouteilles. Le moule est évasé vers le haut ce qui donne aux bouteilles une forme diagnostique et permet de les extraire du moule plus facilement une fois le soufflage terminé. L'épaule et le goulot sont soufflés à l'air libre puis la bouteille est empontillée au verre pour le façonnage de la lèvre et de la bague. Le sous-groupe 1.2a comprend les fragments de goulot en verre bleu-vert typiques des bouteilles en «pot à fleurs».

⁷ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 180), Harris (1979 : 114-116, 155) et Lapointe (1998 : 111).

Groupe 1.2: Bouteilles en «pot à fleurs» en verre bleu-vert, cul et corps (Figure 3.2)⁸

Dans la base de données, six entrées correspondent au style de bouteille 1.2. Ces bouteilles sont de petite taille et semblent très fragiles. En ce qui concerne les caractéristiques morphologiques, on remarque que le talon est arrondi, que le cul est conique, que le pontil est à bout de verre et que la pièce fut soufflée dans un moule en creux.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	-	Diamètre de l'ouverture	-
Forme de bague	-	Hauteur de la lèvre	-
Forme de col	-	Diamètre de la bague	-
Forme d'épaule	-	Hauteur de la bague	-
Forme de talon	Arrondie	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	-
Forme de cul	Conique	Hauteur du goulot	-
Forme du corps	Pot à fleurs	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	x- x- 84,1
Type de marque de pontil	À bout de verre	Enfoncement du cul	17,9
Type de soufflage	Moule en creux	Diamètre du cul	78,0
		Diamètre du point d'appui	66,4
		Diamètre du pontil	24,4

⁸ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 180), Harris (1979 : 114-116, 155) et Lapointe (1998 : 111).

Groupe 1.2a : Bouteilles en «pot à fleurs» en verre bleu-vert, goulot (Figure 3.3)⁹

Dans la base de données, cinq entrées correspondent au style de bouteille décrit dans 1.2a. Ces fragments proviennent de la partie supérieure des exemplaires du groupe 1.2. En ce qui concerne les caractéristiques morphologiques, on remarque la lèvre est droite à rebord plat et polie au feu. La bague est en boudin et le col rétréci vers le haut. Encore une fois, les valeurs métriques ne sont fournies qu'à titre indicatif.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Droite à rebord plat, polie	Diamètre de l'ouverture	18,6
Forme de bague	En boudin	Hauteur de la lèvre	11,9
Forme de col	Rétrécie vers le haut	Diamètre de la bague	28,8
Forme d'épaule	-	Hauteur de la bague	4,6
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	20,6- 24,2- 33,9
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	82,8
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

⁹ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 180), Harris (1979 : 114-116, 155) et Lapointe (1998 : 111).

3.2.2.2 Le «pot à fleurs» en verre vert foncé (Groupes 1.3, 1.3a, 1.3b, 1.3c) (Figure 3.4)¹⁰

Le groupe 1.3 (a, b, c) regroupe des bouteilles françaises en verre vert foncé qui datent de 1730-1760 et qui sont soufflées dans des moules en creux. Ces bouteilles sont typiques du Régime français et elles sont identifiées par les auteurs comme les bouteilles en «pot à fleurs». Plusieurs facteurs doivent être pris en compte lors de la datation de ces bouteilles. Premièrement, les premières verreries françaises chauffées au charbon minéral sont postérieures à 1720 (Birolleau 1980-1981 : 65). De plus, le moule en creux dans lequel ces bouteilles sont soufflées apparaît vers le premier quart du XVIII^e siècle. Comme dans le cas des bouteilles en «pot à fleurs» de verre bleu-vert, la date finale de 1760 est arbitraire car elle concorde avec la Conquête de la Nouvelle-France par les Anglais¹¹. Nous sommes encore une fois en accord avec la datation proposée par les chercheurs qui ont travaillé sur le sujet avant nous. Cependant, nous mentionnerons que le *terminus ante quem* (1760) n'est valable que pour les sites de la Nouvelle-France car nous ne connaissons pas la date à laquelle les verriers français cessent de produire ces bouteilles.

Les bouteilles en «pot à fleur» de verre vert foncé sont fabriquées dans les verreries chauffées à la houille. Le cul et le corps sont soufflés dans des moules en creux alors que l'épaule et le goulot sont soufflés à l'air libre. Le moule est évasé vers le haut ce qui donne aux bouteilles leur forme diagnostique et permet de les extraire plus facilement une fois qu'elles sont soufflées. La bouteille est ensuite fixée sur un pontil au verre ou la canne à souffler est utilisée comme pontil, puis la lèvre est façonnée et un filet de verre est rapporté sur le col pour former la bague. Cette dernière peut être façonnée en «V» ou non. Le groupe 1.3 englobe les culs et les sous-groupes 1.3a, 1.3b et 1.3c, les goulots de cette forme de bouteille.

¹⁰ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Alyluia (1981 : 23, 31-55), Brassard et Leclerc (2001 : 165, 188-189), Jones (1971 : 68, 71), Lapointe (1997 : 31-32, 33-36), Lapointe (1998 : 109) et Sullivan (1979 : 53).

¹¹ À ce sujet voir la section sur les bouteilles en «pot à fleurs» en verre bleu-vert (section 3.2.2.1)

Groupe 1.3 : Bouteilles en «pot à fleurs» en verre vert foncé, cul (Figure 3.5)¹²

Nous avons identifié 38 entrées correspondant au groupe 1.3. On observe certaines variations dans les attributs stylistiques de ce groupe. La majorité des bouteilles de ce groupe (37 entrées) sont caractérisées par un cul de forme conique ou en cône arrondi, mais une bouteille possède un cul en forme de cloche. Une marque de pontil au verre est généralement associée à ces bouteilles (33 entrées). L'usage de la canne à souffler comme pontil est aussi observable ainsi que la tige de métal : nous relevons cinq entrées pour ces deux types de pontil. En ce qui concerne les valeurs métriques, l'enfoncement du cul des bouteilles a un très grand spectre de variation (minimum : 19,8 mm, maximum : 52,5 mm). Il n'est pas anormal de voir des particularités sur certains exemplaires car la fabrication des bouteilles est à cette époque artisanale. Même si la bouteille est soufflée dans un moule en creux, certaines manipulations relèvent de l'artisan. La formation du cul de la bouteille en est une et les variables s'y rattachant (forme du cul, enfoncement du cul) varient considérablement.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	-	Diamètre de l'ouverture	-
Forme de bague	-	Hauteur de la lèvre	-
Forme de col	-	Diamètre de la bague	-
Forme d'épaule	-	Hauteur de la bague	-
Forme de talon	Arrondie	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	-
Forme de cul	Conique	Hauteur du goulot	-
Forme du corps	Pot à fleurs	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	166,6-108,8-99,0
Type de marque de pontil	À bout de verre	Enfoncement du cul	30,8
Type de soufflage	Moule en creux	Diamètre du cul	96,2
		Diamètre du point d'appui	84,8
		Diamètre du pontil	30,9

¹²Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Alyluia (1981 : 23, 31-55), Brassard et Leclerc (2001 : 165, 188-189), Jones (1971 : 68, 71), Lapointe (1997 : 31-32, 33-36), Lapointe (1998 : 109) et Sullivan (1979 : 53).

Groupe 1.3a : Bouteilles en «pot à fleurs» en verre vert foncé, goulot (Figure 3.6)¹³

Les fragments de bouteilles (15 entrées) qui entrent dans ce groupe consistent en la partie supérieure des exemplaires que l'on retrouve dans 1.3. La forme de la lèvre de ces bouteilles est toujours droite à rebord plat. Cependant, elles peuvent avoir été polies au feu ou non. Ce qui distingue le groupe 1.3a du groupe 1.3b est la forme de la bague. Dans le cas présent, les bagues sont en boudin, parfois appelé carnette. Elles sont formées d'un filet de verre en fusion appliqué sous la lèvre et elles ne sont pas façonnées par la suite, contrairement à ce qui est observé dans le groupe 1.3b.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Droite à rebord plat, polie ou non	Diamètre de l'ouverture	19,9
Forme de bague	En boudin	Hauteur de la lèvre	6,2
Forme de col	Rétrécie vers le haut	Diamètre de la bague	34,7
Forme d'épaule	Arrondie	Hauteur de la bague	6,3
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	26,7- 32,5- 44.9
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	115,6
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

¹³ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Alyluia (1981 : 23, 31-55), Brassard et Leclerc (2001 : 165, 188-189), Jones (1971 : 68, 71), Lapointe (1997 : 31-32, 33-36), Lapointe (1998 : 109) et Sullivan (1979 : 53).

Groupe 1.3b : Bouteilles en «pot à fleurs» en verre vert foncé, goulot(Figure 3.7)¹⁴

On compte 15 entrées qui correspondent à ce groupe dans la base de données de la collection de verre du château de Vaudreuil. La forme de la lèvre de ces bouteilles est toujours droite à rebord plat. Cependant, elles peuvent avoir été polies au feu ou non. La bague des exemplaires du groupe 1.3b est formée d'un filet de verre en fusion appliqué sous la lèvre comme pour le groupe 1.3a. Par contre, ce filet a été travaillé dans l'optique de le façonner en «V». Le façonnement des bagues en «V» ne donne pas un résultat constant qui varie selon l'épaisseur du filet de verre. Si le filet est très mince, il arrive parfois que l'intention de façonner la bague est perceptible mais qu'elle reste quand même assez arrondie. Par ailleurs, si le filet de verre est trop épais, il en résulte une bague grossière avec des excès de verre au-dessus et sous la bague. Nous avons donc intégré à ce groupe les goulots qui révélaient une volonté de façonner la bague en «V» même si le résultat n'est pas toujours concluant. Cela suggère l'usage d'un outil standard dont nous n'avons pas trouvé la mention dans la littérature que nous avons consultée.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Droite à rebord plat, polie ou non	Diamètre de l'ouverture	19,9
Forme de bague	Façonnée en V	Hauteur de la lèvre	6,1
Forme de col	Rétrécie vers le haut	Diamètre de la bague	35,9
Forme d'épaule	Arrondie	Hauteur de la bague	6,9
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	27,2- 32,4- 45,8
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	100,5
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

¹⁴ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Alyluia (1981 : 23, 31-55), Brassard et Leclerc (2001 : 165, 188-189), Jones (1971 : 68, 71), Lapointe (1997 : 31-32, 33-36), Lapointe (1998 : 109), Sullivan (1979 : 53).

Groupe 1.3c : Bouteilles en «pot à fleurs» en verre vert foncé, goulot(Figure 3.8)¹⁵

Le groupe 1.3c ne comporte qu'une entrée et présente les mêmes attributs que le groupe 1.3a. Cependant, le goulot est plus petit que les bouteilles du même style regroupées dans 1.3a. La taille de cette bouteille représente peut-être le quart ou la moitié de celles du groupe 1.3. Malheureusement, il nous est impossible de faire une estimation de sa capacité car nous ne possédons que le goulot.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	-	Diamètre de l'ouverture	-
Forme de bague	En boudin	Hauteur de la lèvre	-
Forme de col	Rétrécie vers le haut	Diamètre de la bague	-
Forme d'épaule	-	Hauteur de la bague	3,5
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	22,9- 23,2- 32,4
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	-
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

¹⁵ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Alyluia (1981 : 23, 31-55, 59-60), Brassard et Leclerc (2001 : 165, 188-189), Jones (1971 : 68, 71), Lapointe (1997 : 31-32, 33-36), Lapointe (1998 : 109) et Sullivan (1979 : 53).

3.2.2.3 Groupe 1.6 : La bouteille carrée en verre bleu-vert, cul (Figure 3.9)¹⁶

Les bouteilles qui entrent dans ce groupe sont originaires de France et antérieures à 1760. Ce *terminus ante quem* est propre au contexte nord-américain et les chercheurs considèrent qu'avec la Conquête, les bouteilles françaises cessent d'arriver dans la vallée du Saint-Laurent. Toutefois, il n'est pas impossible qu'elles soient encore fabriquées en France : les verreries chauffées au bois sont en activité jusqu'en 1789. Les bouteilles sont soufflées dans un moule en creux ce qui permet de raffiner la datation car le moule en creux apparaît vers le premier quart du XVIII^e siècle.

La couleur du verre de cette bouteille est le bleu-vert ce qui nous permet de l'associer à la tradition des verreries chauffées au bois. Le groupe 1.6 représente un cul de bouteille ayant une forme carrée. Le cul et le corps de ces bouteilles étaient soufflés dans un moule en creux. Les caractéristiques morphologiques de cette bouteille sont : un talon arrondi, un cul de forme sphérique, un corps carré et une marque de pontil à bout de verre.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	-	Diamètre de l'ouverture	-
Forme de bague	-	Hauteur de la lèvre	-
Forme de col	-	Diamètre de la bague	-
Forme d'épaule	-	Hauteur de la bague	-
Forme de talon	Arrondi	Diamètre du goulot (haut-centre-bas)	-
Forme de cul	Sphérique	Hauteur du goulot	-
Forme du corps	Carré	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	x- x- 75,5
Type de marque de pontil	À bout de verre	Enfoncement du cul	8,3
Type de soufflage	Moule en creux	Diamètre du cul	72,5
		Diamètre du point d'appui	67,7
		Diamètre du pontil	29,5

¹⁶ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées de l'ouvrage de Brown (1971 : 108-109).

3.2.3 Description des bouteilles anglaises

3.2.3.1 Les bouteilles cylindriques anglaises en verre vert foncé (Groupes : 2.4, 2.4a, 2.4b, 2.4c, 2.4d, 2.4e, 2.4f, 2.4g), (Figure 3.10)¹⁷

Les bouteilles anglaises de la collection archéologique du château de Vaudreuil possèdent un corps cylindrique. Selon Jones (1986), la bouteille cylindrique apparaît vers 1730-1740 et elle est typique des importations anglaises postérieures à la Conquête. Les bouteilles anglaises de la collection du château de Vaudreuil ont été datées de façon prudente. Nous considérerons comme *terminus post quem* l'année 1760 car avant cette date, la France pratiquait une politique économique basée sur le mercantilisme qui interdisait la marchandise anglaise dans ses colonies. Par conséquent, même si certains exemplaires sont caractéristiques des productions de la première moitié du XVIII^e siècle, nous considérerons que les bouteilles cylindriques anglaises que recèle la collection du château de Vaudreuil sont diagnostiques du Régime anglais.

Ces bouteilles cylindriques sont issues des verreries au charbon, implantées en Angleterre dès la première moitié du XVII^e siècle. Dans certains cas, le verre est un peu plus clair que ce qui est typique des bouteilles issues des verreries anglaises. Cela démontre une certaine variabilité dans la fabrication. Le cul et le corps sont soufflés dans un moule en creux de forme cylindrique tandis que l'épaule et le goulot sont soufflés à l'air libre. La bouteille est ensuite attachée à un pontil au sable pour que la lèvre et la bague soient façonnées. Les extrémités de cette forme de la bouteille cylindrique anglaise varient beaucoup. Dans la collection à l'étude toutefois, seulement sept formes de goulots furent identifiées. Le façonnage de la lèvre et du goulot est important pour la datation.

Avec le passage de la forme de maillet à la forme cylindrique, l'entreposage des bouteilles devient plus aisé. Elles sont conservées couchées à l'horizontal ou à

¹⁷ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 165-166, 192), Brown (1971 : 108), Jones (1971 : 69), Jones (1986), Lapointe (1998 : 112) et Van den Bossche (2001 : 80-84).

l'envers, dans des casiers fabriqués à cet effet. De cette façon, le bouchon reste toujours humide ce qui aide à la conservation du produit embouteillé.

Groupe 2.4 : Bouteille cylindrique en verre vert foncé, cul (Figure 3.11)¹⁸

Ce groupe compte 26 entrées dans la base de données. Toutes les bouteilles présentent un talon de forme renflée. Dans huit cas, le cul à une forme conique et les autres ont une forme de cône arrondi. À dix occasions, le cul est sphérique. Le pontil de ces bouteilles est toujours à bout de sable, ce qui est d'ailleurs une caractéristique des bouteilles anglaises du XVIII^e siècle. Les fragments de bouteilles de ce groupe ont été datés entre 1740 et la fin du XVIII^e siècle.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	-	Diamètre de l'ouverture	-
Forme de bague	-	Hauteur de la lèvre	-
Forme de col	-	Diamètre de la bague	-
Forme d'épaule	-	Hauteur de la bague	-
Forme de talon	Renflée	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	-
Forme de cul	Conique, en cône arrondi ou sphérique	Hauteur du goulot	-
Forme du corps	Cylindrique	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	x- 94,2- 97,4
Type de marque de pontil	À bout de sable	Enfoncement du cul	33,6
Type de soufflage	Moule en creux	Diamètre du cul	100,0
		Diamètre du point d'appui	89,7
		Diamètre du pontil	57,4

¹⁸ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 165-166, 192), Brown (1971 : 108), Jones (1971 : 69), Jones (1986), Lapointe (1998 :112) et Van den Bossche (2001 : 80-84).

Groupe 2.4a: Bouteille cylindrique en verre vert foncé, goulot (Figure 3.12)¹⁹

Le groupe 2.4a comprend 5 entrées. Quatre de ces regroupements de tessons ont une lèvre droite et polie au feu. Une autre possède une lèvre façonnée en «V». La bague est façonnée en «V» dans tous les cas, c'est qui détermine ce groupe. Le col lorsqu'il est présent est légèrement renflé ou cylindrique. Ces fragments sont postérieurs à 1740 et on les retrouve jusqu'au début du XIX^e siècle.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Droite à rebord plat, polie au feu, façonnée en V	Diamètre de l'ouverture	21,2
Forme de bague	Façonnée en V	Hauteur de la lèvre	5,1
Forme de col	Renflée légèrement ou cylindrique	Diamètre de la bague	34,1
Forme d'épaule	Arrondie	Hauteur de la bague	6,5
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	28,0- 34,4- 40,3
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	90,3
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

¹⁹ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 165-166, 192), Brown (1971 : 108), Jones (1971 : 69), Jones (1986 : 60), Lapointe (1998 : 112) et Van den Bossche (2001 : 80).

Groupe 2.4b: Bouteille cylindrique en verre vert foncé, goulot (Figure 3.13)²⁰

Le groupe 2.4b comprend 2 entrées. La lèvre de ce groupe est toujours droite et polie au feu ou non. La bague est droite comme la lèvre, c'est ce qui détermine le groupe. Le col lorsqu'il est présent est légèrement renflé. Ces fragments sont postérieurs à 1770 et on les retrouve jusqu'au début du XIX^e siècle.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Droite polie ou non au feu	Diamètre de l'ouverture	20,8
Forme de bague	Droite	Hauteur de la lèvre	3,8
Forme de col	Renflée légèrement	Diamètre de la bague	32,8
Forme d'épaule	Arrondie	Hauteur de la bague	7,7
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	27,7- 34,4- 36,6
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	90,8
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

²⁰ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 165-166, 192), Brown (1971 : 108), Jones (1971 : 69), Jones (1986 : 61), Lapointe (1998 : 112) et Van den Bossche (2001 : 82).

Groupe 2.4c : Bouteille cylindrique en verre vert foncé, goulot (Figure 3.14)²¹

Le groupe 2.4c comprend 3 entrées. Le verre de ces bouteilles est de couleur transparent vert foncé dans deux cas, alors que l'autre fragment est de couleur transparent vert un peu plus clair. Les deux goulots en verre vert foncé ont une lèvre droite polie au feu. La lèvre du goulot de verre vert plus clair est façonnée en V. Dans les trois cas, la bague est évasée vers le haut, c'est ce qui détermine le groupe. Le col est légèrement renflé dans deux des cas et un goulot de verre vert foncé rétréci vers le haut. L'épaule présente sur un des fragments de bouteille est de forme arrondie. Ces fragments sont postérieurs à 1770 et on les retrouve jusqu'au début du XIX^e siècle.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Droite à rebord plat, polie au feu ou façonnée en V	Diamètre de l'ouverture	22
Forme de bague	Évasée vers le haut	Hauteur de la lèvre	5,7
Forme de col	Renflée légèrement ou rétréci vers le haut	Diamètre de la bague	36,6
Forme d'épaule	Arrondie	Hauteur de la bague	8,6
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	28,5- 36,3- 42,4
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	87,3
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

²¹ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 165-166, 192), Brown (1971 : 108), Jones (1971 : 64), Jones (1986 : 61) et Lapointe (1998 :112).

Groupe 2.4d: Bouteille cylindrique en verre vert foncé, goulot (Figure 3.15)²²

Le groupe 2.4d comprend 12 entrées. Six goulots ont une lèvre aplatie, cinq ont une lèvre évasée et un possède une lèvre façonnée en V. Tous les goulots présentent une bague droite ce qui définit le groupe. La lèvre est cependant plus épaisse que pour le groupe 2.4b ce qui crée la différence entre les deux groupes. Le col de ces bouteilles est toujours rétréci vers le haut. L'épaule est de forme arrondie lorsqu'elle est présente sur les fragments. Ces fragments sont postérieurs à 1770 et on les retrouve jusqu'au début du XIX^e siècle.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Évasée, aplatie ou façonnée en V	Diamètre de l'ouverture	22
Forme de bague	Droite	Hauteur de la lèvre	5,7
Forme de col	Rétrécie vers le haut	Diamètre de la bague	33,2
Forme d'épaule	Arrondie	Hauteur de la bague	5,2
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	28,6- 34,2- 35,35
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	86,2
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

²² Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 165-166, 192), Brown (1971 : 108), Jones (1971 : 69), Jones (1986 : 63), Lapointe (1998 : 112), Sullivan (1979 : 13-14) et Van den Bossche (2001 : 81).

Groupe 2.4e: Bouteille cylindrique en verre vert foncé, goulot (Figure 3.16)²³

Le groupe 2.4e comprend une seule entrée. Le verre de ces bouteilles est de couleur transparent vert un peu plus clair que le verre foncé que l'on retrouve en général. La lèvre de cette bouteille est évasée, la bague droite et le col renflé. Ce goulot a été daté vers 1770.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Évasée	Diamètre de l'ouverture	18,1
Forme de bague	Droite	Hauteur de la lèvre	3,9
Forme de col	Renflée	Diamètre de la bague	31,2
Forme d'épaule	Arrondie	Hauteur de la bague	5,3
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	28,0- 35,1- 39,4
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	87,0
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

²³ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 165-166, 192), Brown (1971 : 108), Jones (1971 : 69), Jones (1986 : 58) et Lapointe (1998 :112).

Groupe 2.4f: Bouteille cylindrique en verre vert foncé, goulot (Figure 3.17)²⁴

Le groupe 2.4f comprend une seule entrée. La lèvre de cette bouteille est profilée en V, la bague évasée vers le haut et le col rétréci vers le haut. Ce goulot peut avoir été fabriqué de 1760 jusqu'au début du XIX^e siècle.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Profilée en V	Diamètre de l'ouverture	24,1
Forme de bague	Évasée vers le haut	Hauteur de la lèvre	5,9
Forme de col	Rétrécie vers le haut	Diamètre de la bague	34,5
Forme d'épaule	-	Hauteur de la bague	4,9
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	26,6- 36,4- 48,9
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	90,1
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

²⁴ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 165-166, 192), Brown (1971 : 108), Jones (1971 : 69), Jones (1986 : 64), Lapointe (1998 : 112) et Van den Bossche (2001 : 82).

Groupe 2.4g: Bouteille cylindrique en verre vert foncé, goulot (Figure 3.18)²⁵

Le groupe 2.4g comprend 2 entrées. Un des goulots est de couleur transparent vert foncé britannique et l'autre est de couleur transparent vert d'un teint plus clair. Les lèvres sont de formes pour les deux goulots: la première est aplatie et l'autre évasée. Cependant, ils présentent une bague évasée vers le bas, c'est ce qui définit le groupe. Le col de ces bouteilles est toujours rétréci vers le haut. Ces fragments sont postérieurs à 1760 et on les retrouve jusqu'au début du XIX^e siècle.

Attributs qualitatifs		Valeurs métriques (mm)	
Forme de lèvre	Aplatie ou évasée	Diamètre de l'ouverture	22,7
Forme de bague	Évasée vers le bas	Hauteur de la lèvre	5,5
Forme de col	Rétrécie vers le haut	Diamètre de la bague	32,6
Forme d'épaule	-	Hauteur de la bague	5,1
Forme de talon	-	Diamètre du goulot(haut-centre-bas)	26,7- 29,5- x
Forme de cul	-	Hauteur du goulot	-
Forme du corps	-	Diamètre du corps (haut-centre-bas)	-
Type de marque de pontil	-	Enfoncement du cul	-
Type de soufflage	-	Diamètre du cul	-
		Diamètre du point d'appui	-
		Diamètre du pontil	-

²⁵ Les informations relatives à ce groupe stylistique sont tirées des ouvrages de Brassard et Leclerc (2001 : 165-166, 192), Brown (1971 : 108), Jones (1971 : 69), Jones (1986 : 63) et Lapointe (1998 :112).

3.2.4 Les sceaux

La pratique d'apposer des sceaux sur le corps des bouteilles s'est développée vers le milieu du XVII^e siècle. Les sceaux de cette époque sont associés aux gentilshommes ou à des cabarets (Noël Hume 1969 : 61). Les fouilles menées à la place Jacques-Cartier ont livré deux sceaux de bouteilles (Figure 3.19). Ces objets portent les armoiries de la famille de Beauharnois de la Boische :

À l'intérieur d'un grènetis circulaire, deux oiseaux se font face de part et d'autre d'un cercle contenant les armoiries. Les armoiries sont constituées de trois merlettes placées en file sur une fasce. Au-dessus, une couronne; au-dessous, la croix de Saint-Louis et sa boucle (Archéotec Inc. 2002 : 78).

Beauharnois est nommé gouverneur de la Nouvelle-France en 1726 et son mandat se poursuit jusqu'en 1747. Il est vraisemblable que les bouteilles qui présentaient des sceaux datent de ces années. Malheureusement, les sceaux se sont détachés des bouteilles. Par conséquent, ils ne possèdent pas d'éléments diagnostiques qui auraient permis de les associer à une forme de bouteille en particulier. Les sceaux mesurent environ 4 cm de diamètre. Ils sont fabriqués en verre vert foncé et sont issus de la tradition française des verreries au charbon. Les fiches de catalogage présentées en annexe donnent toutes les spécificités des sceaux (Annexe V).

Ces découvertes nous laissent croire que le gouverneur Beauharnois appréciait les alcools et qu'il devait constituer des réserves dans la cave du château de Vaudreuil. À moins que les bouteilles marquées d'un sceau aient servi de carafe. Cette hypothèse sera explorée par le croisement entre l'analyse stylistique et l'analyse des contextes archéologiques nous permettra de répondre à cette question. En effet, au cours de cette analyse nous mettrons en lumière la consommation différentielle par époques pour tenter de déterminer si l'époque de Beauharnois livre plus de bouteilles de verre que les autres périodes.

3.3 QUELQUES OBSERVATIONS DÉCOULANT DE L'ANALYSE STYLISTIQUE

Cette analyse stylistique ne serait pas complète sans souligner certains faits saillants observables dans la collection de bouteilles du château de Vaudreuil. Premièrement, on remarque à l'aide des tableaux ci-dessous que la majorité des entrées, 64,38 %, sont diagnostiques des groupes d'origine française, contre 35,62 % pour les groupes de l'Angleterre (Tableau 3.1 et Tableau 3.2). Un très grand nombre d'entrées sont caractéristiques des groupes 1.3, 1.3a, 1.3b, 1.3c : 82 entrées sur 146 (50,16%). La forme de «pot à fleurs», représentée par ces groupes, est donc de première importance dans la collection du château de Vaudreuil. Nous devons souligner que cette forme de bouteille est typique du Régime français, plus précisément entre 1730 et 1760.

Tableau 3.1 : Nombre d'entrées pour les groupes d'origine française

Événement	Groupe							Total
	1.2	1.2a	1.3	1.3a	1.3b	1.3c	1.6	
Nbr d'entrées	6	5	38	15	28	1	1	94
%	4,11%	3,42%	26,03%	10,27%	19,18%	0,68%	0,68%	64,38%

Tableau 3.2 : Nombre d'entrées pour les groupes d'origine anglaise

Événement	Groupe								Total
	2.4	2.4a	2.4b	2.4c	2.4d	2.4e	2.4f	2.4g	
Nbr d'entrées	26	5	2	3	12	1	1	2	52
%	17,81%	3,42%	1,37%	2,05%	8,22%	0,68%	0,68%	1,37%	35,62%

Un autre fait doit être signalé à la suite de cette analyse. Six des sept groupes diagnostiques de la France entrent dans le style du «pot à fleurs». En ce qui concerne l'Angleterre, tous les groupes sont diagnostiques de la bouteille cylindrique. Ces données sont loin d'être anormales car le corps de la bouteille est soufflé dans un moule en creux. Le corps est semblable d'une bouteille à l'autre et peut être même, d'un atelier à un autre parce que la même technologie est utilisée. Cependant, l'épaule et le goulot, puisque soufflés à l'air libre, sont susceptibles de présenter des différences importantes. Nous expliquons ces différences par la tradition verrière à

laquelle les artisans appartiennent. Ainsi, les goulots des bouteilles en «pots à fleurs» français se divisent en deux styles alors que les goulots anglais de la collection du château de Vaudreuil présentent en sept formes distinctes. D'ailleurs pour l'analyse des goulots anglais, nous avons basé nos regroupements seulement sur la forme de la bague. Si les attributs portant sur la lèvre et les bagues avaient été utilisés, il en aurait probablement résulté un groupe par goulot tellement la variabilité est grande.

Donc, les goulots des bouteilles françaises semblent plus standardisés que ceux des bouteilles anglaises. Une explication logique serait que les bouteilles françaises proviennent d'un seul centre verrier ou d'une région particulière alors que les bouteilles anglaises de plusieurs ateliers éloignés les uns des autres. Cette hypothèse sera examinée au cours du chapitre 6.

CHAPITRE 4

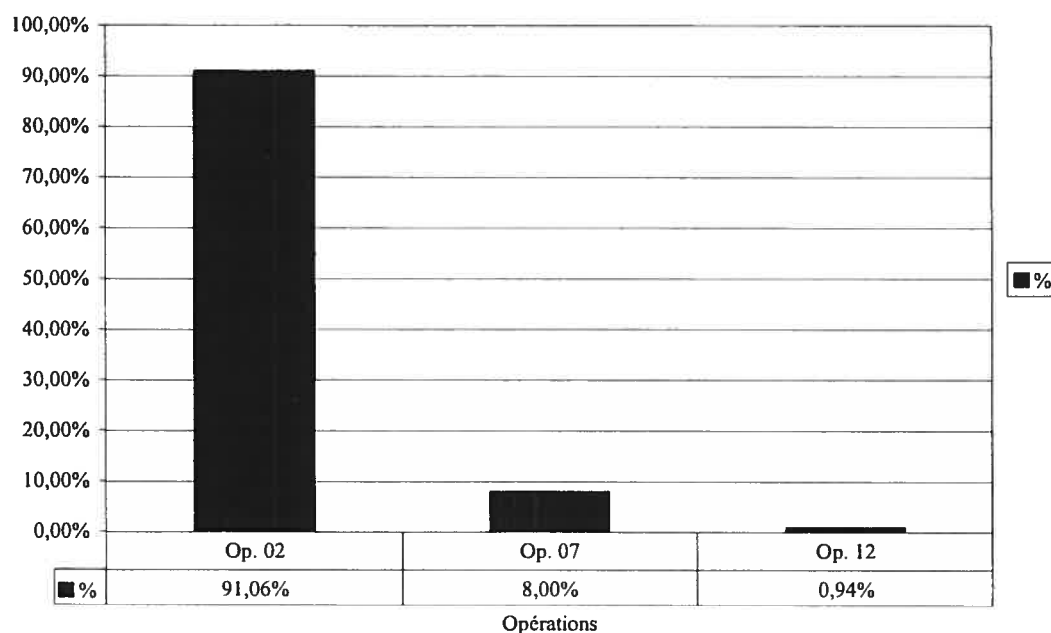
ANALYSE DES CONTEXTES ARCHÉOLOGIQUES

Ce chapitre vise à mettre la collection des bouteilles du château de Vaudreuil en contexte archéologique selon sa provenance spatio-temporelle à l'intérieur du site. Les objets sont caractéristiques des périodes historiques et leur analyse permet d'approfondir le sens des événements identifiés archéologiquement. À l'aide de l'analyse des fragments, nous effectuerons une description générale de la collection des bouteilles de verre selon les opérations, le pays producteur et la datation. Puis, les événements relatifs à chaque opération seront mis en relation avec les fragments de bouteilles de verre retrouvés lors des investigations archéologiques.

4.1 GÉNÉRALITÉS CONCERNANT LA COLLECTION DE BjFj-44

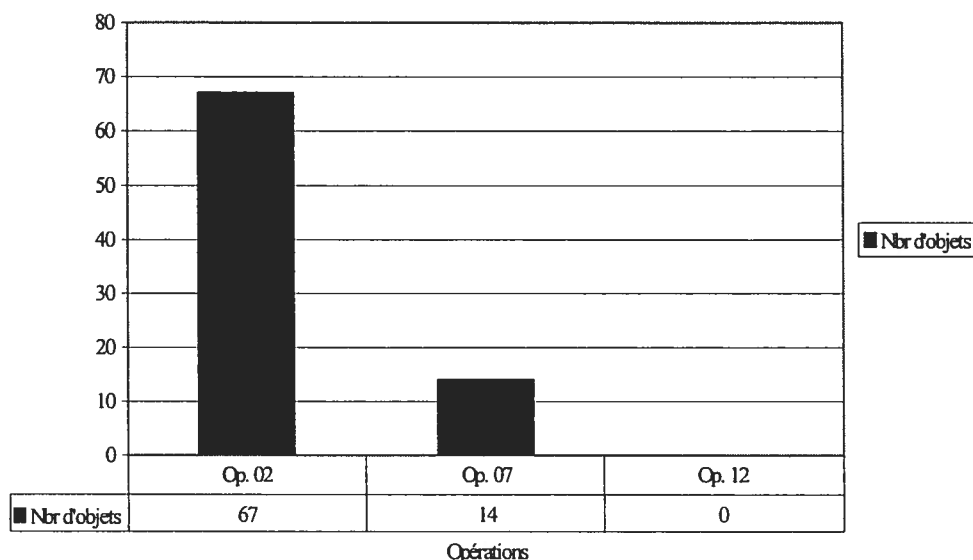
Comme il a déjà été mentionné dans la section «Description du corpus» du chapitre 1, la collection totalise 7 608 tessons associés à des bouteilles de verre. Ces tessons ont été retrouvés dans les trois opérations situées à l'intérieur des murs du château de Vaudreuil. Il est nécessaire de rappeler que 91,06 % des fragments proviennent de l'opération 02 (Graphique 4.1).

Graphique 4.1: Distribution des tessons (%) par opérations



Avant de débiter la description des analyses, il est pertinent de noter que, malgré le très grand nombre de tessons qu'elle contient, la collection de verre du château de Vaudreuil ne regroupe qu'un total minimal de 81 bouteilles à alcool. Cette manière de comptabiliser s'apparente à la technique du calcul du nombre minimum d'individus (NMI) théorisée et utilisée par les zooarchéologues (Gates 2003 : 54). Dans l'analyse en cours, il a été convenu qu'un objet (correspondant à une bouteille) était compté lorsqu'un fragment comportait plus de la moitié du cul et ce, avant ou après regroupement de tessons. Un objet peut, par conséquent, être composé d'un ou de plusieurs tessons (Figure 4.1). Après le calcul du nombre d'objets, l'importance de l'opération 02 se confirme. Elle contient 67 objets alors que l'opération 07 en contient 14 et l'opération 12 aucun (Graphique 4.2).

Graphique 4.2: Nombre d'objets par opérations

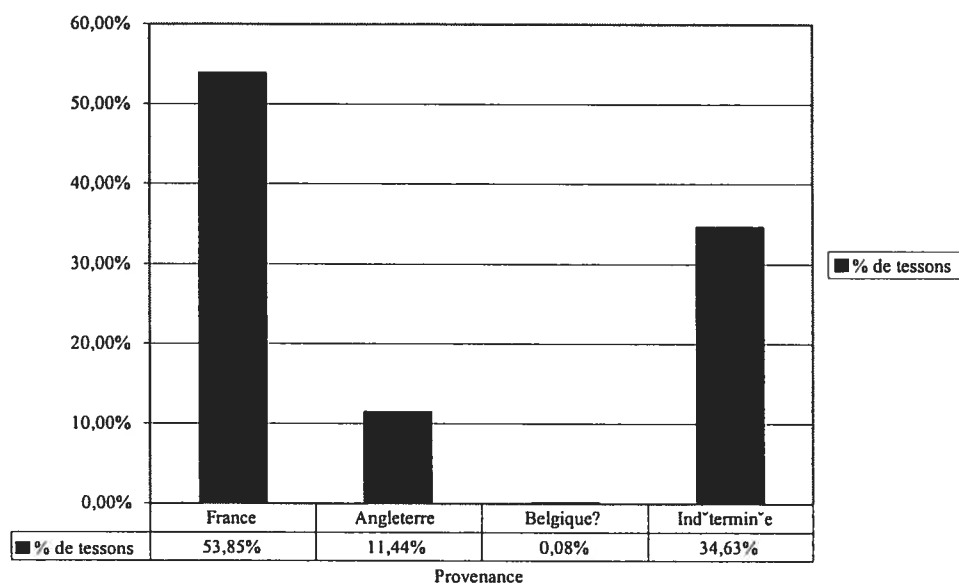


Dans les pages qui suivent, nous ne nous attarderons qu'au nombre de tessons et ce, dans l'optique de ne pas alourdir le texte. Les résultats concernant la provenance et la datation des objets pour les opérations 02 et 07 (rappelons qu'aucun objet n'est présent dans l'opération 12) suivent en général les mêmes tendances que celles des tessons. Les résultats concernant les objets seront utiles au cours de l'analyse croisée entre les contextes archéologiques et l'analyse stylistique destinée à vérifier les résultats.

Au cours de l'inventaire de la collection, nous avons identifié trois pays exportateurs de bouteilles : la France, l'Angleterre et la Belgique²⁶. La France est représentée par 4 097 tessons (53,85 %), l'Angleterre par 870 tessons (11,44 %), et 6 tessons (0,08 %) sont probablement d'origine belge (Graphique 4.3). Les tessons sans caractéristiques diagnostiques d'une tradition verrière particulière sont au nombre de 2 635, soit 34,63 % du total de la collection.

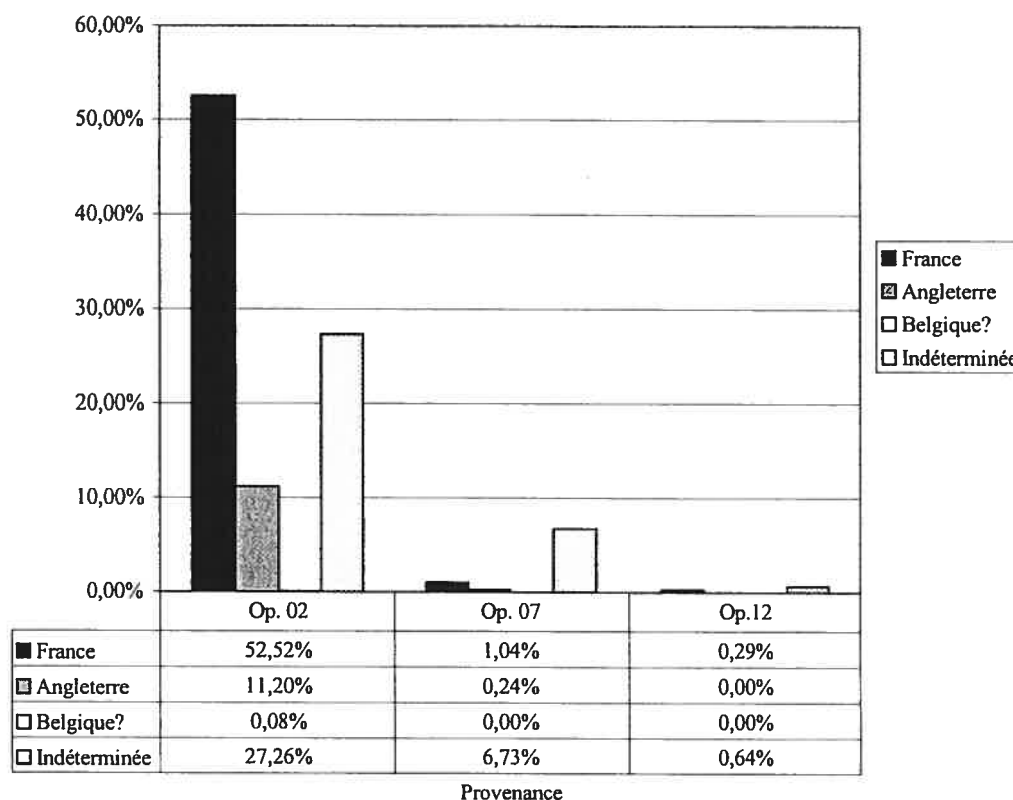
²⁶ L'identification des tessons qui proviendraient de la Belgique étant incertaine, dans les tableaux et graphiques, la provenance Belgique est toujours suivi d'un point d'interrogation.

Graphique 4.3: Provenance (%) des tessons



Selon l'analyse croisée des opérations et des provenances, on remarque que 52,52 % des tessons de l'opération 02 proviennent de bouteilles françaises (53,85 % du total de l'assemblage). C'est aussi l'opération 02 qui renferme le plus de tessons représentatifs de l'Angleterre avec 11,20 % du total de la collection (Graphique 4.4).

Graphique 4.4: Provenance des tessons (%) selon les opérations



En vue de dater et de documenter l'origine de nos bouteilles, nous avons basé notre analyse sur les ouvrages d'auteurs ayant travaillé sur le sujet avant nous. Par la description des objets présentés par ces chercheurs, nous avons pu associer les fragments de notre collection comportant des caractéristiques diagnostiques à une date et une provenance donnée. Les ouvrages que nous avons consultés se divisent en deux groupes : il y a les ouvrages concernant des objets retrouvés sur des sites archéologiques coloniaux (Alyluia 1981; Brassard et Leclerc 2001; Brown 1971; Harris 1979; Lapointe 1997; Sullivan 1979), puis il y a les ouvrages de collectionneurs ou en étude matérielle (Brassard et Leclerc 2001; Jones 1971; Jones 1986; Lapointe 1998; Van Den Bossche 2001). En ce qui a trait à la datation, tous ces ouvrages insistent sur la date de fabrication plutôt que sur la date d'acquisition, d'utilisation ou d'abandon des objets. Nous sommes en accord avec cette méthode de datation et c'est celle que nous utiliserons car elle est probablement la plus fiable. Les contextes d'acquisition, d'utilisation et d'abandon seront étudiés par rapport aux

événements archéologiques desquels proviennent les fragments ce qui introduit nécessairement la possibilité d'un décalage avec la date de fabrication des bouteilles.

Les ouvrages qui traitent d'objets archéologiques découverts sur des sites coloniaux démontrent une particularité par rapport à la datation des objets. En effet, les archéologues considèrent que les objets français cessent de parvenir dans la colonie après la Conquête et que les objets anglais font leur arrivée à ce moment. La date de fabrication des objets français de notre collection précède la Conquête. Nous ne connaissons pas le *terminus ante quem* des formes françaises. Cependant, il n'est pas impossible que les verriers français aient continué à souffler ces formes après 1760.

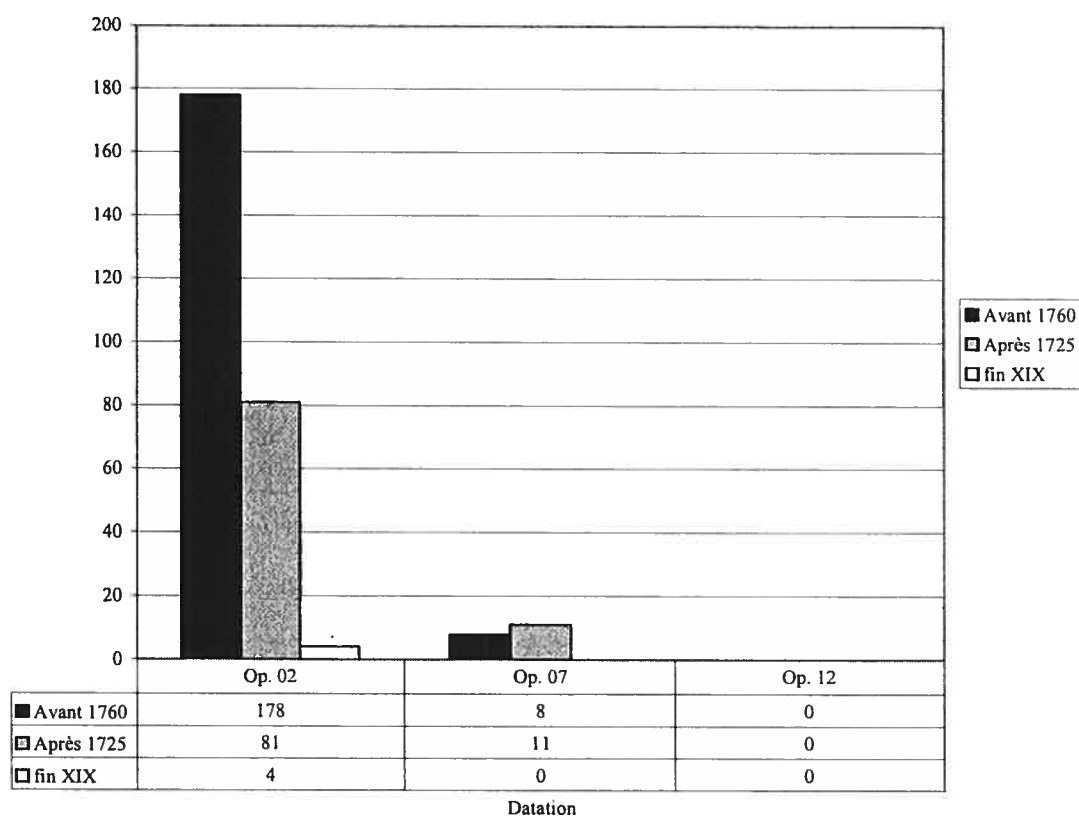
Trois groupes ont été créés avec la multitude de dates recensées lors de l'analyse des tessons. Un premier groupe contient les fragments datés antérieurement à 1760²⁷ et un deuxième groupe inclut les dates postérieures à 1725 jusqu'au début du XIX^e siècle²⁸. Le troisième groupe, qui ne comprend que très peu de fragments, intègre ceux qui sont caractéristiques de la fin du XIX^e siècle. Le lecteur remarquera que le premier groupe comprend des valeurs qui auraient pu entrer dans le deuxième groupe et *vice-versa*. Il en est ainsi car les dates qui composent le premier groupe se sont caractérisées par le *terminus ante quem* de 1760. La fourchette temporelle relative à la date de fabrication des objets du deuxième groupe chevauche le changement de Régime dans la colonie et les objets de ce groupe sont surtout diagnostiques de la deuxième moitié et du dernier quart du XVIII^e siècle. De plus, la même réflexion devrait être effectuée pour les bouteilles en ce qui concerne la datation. Comme le Régime anglais commence vers 1760, la plupart des objets devraient être parvenus à Montréal après la Conquête. Par contre, il n'est pas exclus qu'ils aient été fabriqués avant et nous en avons tenu compte dans la datation des fragments de la collection du château de Vaudreuil.

²⁷ Voici une liste des valeurs composant ce groupe : 1730-1759 et avant 1760.

²⁸ Voici une liste des valeurs composant ce groupe : 1740- début XIX, 1750 et +, 1760- début XIX, 1770- début XIX, après 1730, après 1740, fin XVIII, milieu XVIII- début XIX et 1770.

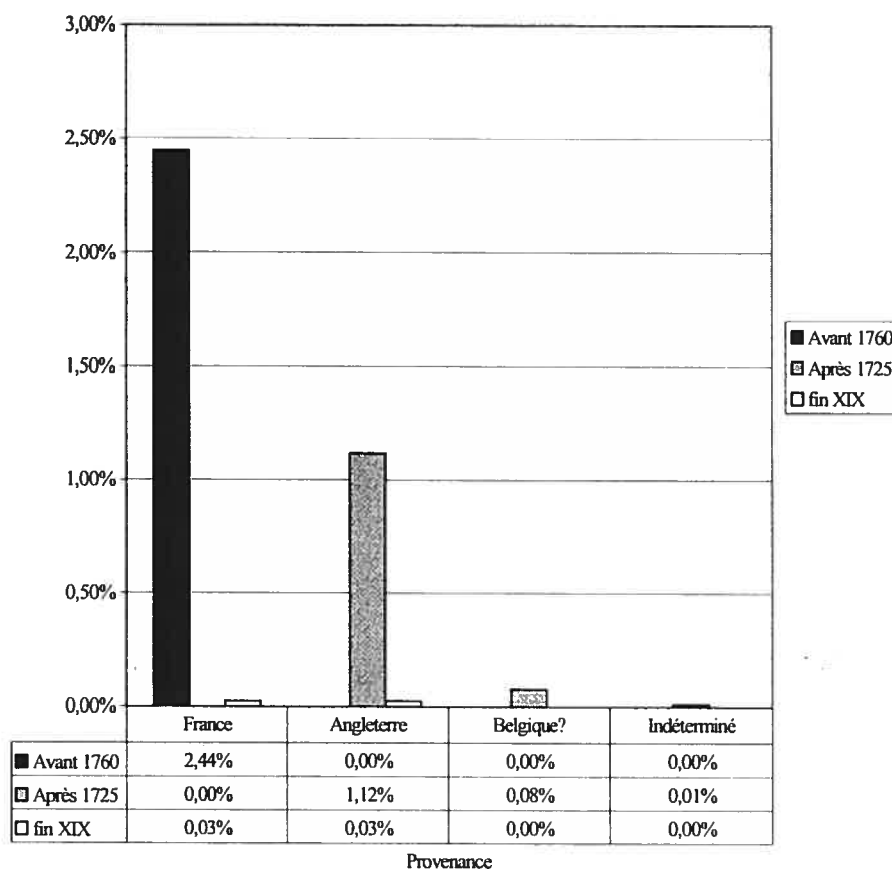
Dans la collection du château de Vaudreuil, le nombre de fragments qui furent datés est limité soit 282 tessons (3,71 %). Cette situation est probablement due à la quantité élevée d'éléments diagnostiques nécessaires pour attribuer une date à un objet, contrairement à la provenance qui se caractérise plus facilement. Des 282 tessons, 186 sont antérieurs à 1760, 92 datent d'après 1725 et quatre datent de la fin du XIX^e siècle (Graphique 4.5).

Graphique 4.5: Datation des tessons (Nbr) selon les opérations



L'analyse croisée entre la datation et la provenance des tessons démontre une corrélation entre ces deux attributs. Selon le système de classification des dates que nous avons utilisé, la plupart des tessons d'origine française qui possèdent des caractéristiques permettant de les dater sont inclus dans le premier intervalle (avant 1760). De même, la majorité des tessons anglais s'insèrent dans le second intervalle (après 1725) (Graphique 4.6).

Graphique 4.6: Datation des tessons (%) selon leur provenance



Cette section nous a enseigné plusieurs choses sur la collection du château de Vaudreuil. On se rend compte que l'opération 02 englobe la majorité des tessons de l'assemblage, avec 91,06 %. C'est aussi cette opération qui regroupe le plus d'objets : pour un nombre minimal de 67. Ces résultats indiquent que l'opération 02 est cruciale pour l'analyse et la compréhension de la collection de bouteilles du château de Vaudreuil.

De plus, il est important de souligner que 53,85 % du total des fragments sont d'origine française. L'opération 02 se démarque encore une fois en englobant 52,52 % du total des tessons émanant de la France. Si on considère les objets, un total de 62,97 % sont d'origine française et de ce nombre, 55,56 % proviennent de l'opération 02.

Nous avons mentionné qu'au cours de la collecte de données, la datation des fragments fut mal aisée. Cependant, une relation des plus intéressantes émerge : on observe une corrélation entre la datation et la provenance des tessons. En effet, les 186 tessons datant d'avant 1760 sont tous d'origine française. Donc, cette fourchette de temps semble être associée à un pays importateur unique: la France.

Cette section visait à caractériser la collection du château de Vaudreuil dans l'optique de connaître les grandes tendances qui dominent au sein de la collection. Au cours des sections suivantes, nous décrirons les événements reliés aux trois opérations et une analyse des fragments s'y rattachant sera effectuée.

4.2 ANALYSE DE L'OPÉRATION 02²⁹

4.2.1 Les événements et les vestiges associés à l'opération 02

L'opération 02 contient la plupart des fragments étudiés dans ce mémoire. Elle englobe 6 928 tessons sur un total de 7 608 pour l'ensemble de l'assemblage. Deux sous-opérations constituent l'opération 02, 02A située dans la pièce centre-est du château de Vaudreuil et 02B située dans la pièce centre de ce même bâtiment (Figure 4.2). Tous nos tessons proviennent de la sous-opération 02A, la sous-opération 02B n'ayant livré que des artefacts et écofacts relatifs à un couvoir pour l'incubation des œufs. Aucun fragment de bouteille de verre ne fut retrouvé lors de l'excavation de cette sous-opération.

La sous-opération 02A fut estimée à 6,25 m dans l'axe est-ouest par 8,00 m dans l'axe nord³⁰-sud et elle comporte 39 lots³¹. Les lots n'ont pas tous livré des fragments de verre et souvent des vestiges mobiliers ou immobiliers constituent un lot. Par soucis de clarté et de simplicité, les informations relatives aux différents lots de la sous-opération 02A seront présentées en ordre chronologique dans un tableau (Tableau 4.1).

²⁹ Les informations sur l'opération 02A proviennent du rapport de fouille de Cardinal (1992: 32-69) et pour les lots 02A13, 02A22, 02A23 et 02A24 des notes de fouille conservées dans le dossier technique de Cardinal (1991).

³⁰ Nord montréalais, soit l'axe de lotissement. Dans le secteur de la place Jacques-Cartier, il est perpendiculaire au fleuve Saint-Laurent.

³¹ Cette approximation provient de la fiche de lot 02A01 conservée dans le dossier technique des fouilles Cardinal (1991).

Tableau 4.1 : Événements ou vestiges archéologiques associés aux lots de la sous-opération 02A

Événements ou vestiges archéologiques	Lots
Mur d'un bâtiment antérieur à 1723.	2A11, 2A39
Maçonnerie relative château après les réfections faites par le marquis de Vaudreuil en 1723. 2A38 est le jambage des foyers des étages supérieurs.	2A33, 2A35, 2A36, 2A37, 2A38
Surface d'occupation, 1723-1763.	2A29, 2A30 2A31
Surface d'occupation, 1763-1773.	2A25, 2A26
Remblai de comblement de la fosse probablement creusée lors des réfections de 1773.	2A32
Remblai de comblement des tranchées creusées au pied des murs pour la réfection du château vers 1773.	2A21, 2A27, 2A28, 2A34
Nivellement du plancher après les réfections de 1773?	2A22, 2A23, 2A24
Surface d'occupation, 1773-1803.	2A14, 2A16, 2A19
Vestiges mobiliers relatifs à la dernière période d'occupation du château : 1773-1803.	2A09, 2A12, 2A18, 2A20
Vestiges provenant probablement d'une armoire fixe, dernière période d'occupation, 1773-1803.	2A07, 2A15
Vestiges d'une cloison, dernière période d'occupation, 1773-1803.	2A08, 2A10
Vestiges d'un plancher, dernière période d'occupation, 1773-1803.	2A06
Destruction du château par l'incendie de 1803.	2A03, 2A04 2A05, 2A13, 2A17
Couches liées au marché Neuf, après 1803.	2A01, 2A02

Les fouilles du château par Cardinal en 1991 ont permis d'identifier trois périodes d'occupation dans la sous-opération 02A. La première période de 1723 à 1763 correspondrait à l'occupation du château par les différents gouverneurs alors que le marquis Pierre Rigaud de Vaudreuil était propriétaire des lieux (annexe II). En 1763, après la signature du traité de Paris qui cède définitivement le Canada à l'Angleterre, Michel Chartier marquis de Lotbinière achète le bâtiment de la place Jacques-Cartier de la famille Vaudreuil. Selon Cardinal, cette période couvre la décennie de 1763 à 1773. La période du collège Saint-Raphaël constitue la troisième et dernière occupation du bâtiment jusqu'à sa destruction en 1803. La période commence en 1773, année où le château fut vendu à la Fabrique de Montréal pour les pères du Saint-Sulpice. Ainsi, les fouilles corroborent ce qui est mentionné dans les documents historiques.

Les lots représentatifs des vestiges architecturaux se divisent en deux groupes. Il y a premièrement les vestiges de type mobilier ou immobilier puis les différentes

fosses reliées à la réfection du bâtiment après sa vente aux Sulpiciens. Évidemment, les lots relatifs aux vestiges du château ne contiennent que peu ou pas de fragments d'objets. Ils permettent par contre de comprendre l'aménagement du château tel qu'il était lors de l'incendie de 1803 et de mettre en contexte les artefacts et écofacts. Il est nécessaire de les situer sur les plans et de les associer aux autres lots (Figure 4.3). Les d'objets des fosses de réfection posent un problème interprétatif car ils proviennent d'un contexte secondaire. En effet, le matériel se trouvait probablement déjà en place sur le sol d'occupation avant le début des réfections. Lorsque celles-ci ont eu lieu, les objets ont été intégrés aux remblais lors du comblement des fosses (Cardinal 1991 : 51).

Le lot 02A32 constitue un cas particulier. Cette fosse et son remblai sont situés au pied du mur ouest de la pièce centre-est du château. Le remblai 02A32 contient une très grande quantité de fragments de bouteilles de verre, de verres à tiges et la quantité d'écofacts est très élevée (Cardinal 1991 : 47). Cardinal est d'avis que la fosse aurait été creusée lors des réfections dirigées par les Sulpiciens et que le matériel fut placé à l'intérieur lors de son remblaiement (Cardinal 1991 : 47). Toujours selon Cardinal, les objets de cette couche archéologique pourraient appartenir à la période d'occupation de 1763-1773. Seule une analyse en culture matérielle pourra permettre d'infirmer ou de confirmer cette hypothèse et c'est entre autres ce que nous nous proposons de faire au cours de l'étude de cette opération.

4.2.2 Analyse des artefacts en fonction des événements relatifs à l'opération 02 (Annexe VI)

Surface d'occupation datée de 1723-1763 (lots 02A29, 02A30, 02A31)

Cet ensemble de trois lots représente une surface d'occupation où les archéologues ont retrouvé 1 488 fragments de verre. De ces tessons, 1 267 proviennent de la France et seulement 25 de l'Angleterre, alors que 196 tessons n'ont pu être rattachés à une tradition verrière particulière. Seulement 44 fragments possédaient les attributs nécessaires pour la datation. Ils sont tous antérieurs à 1760.

Une analyse croisée entre la datation et la provenance démontre que tous les fragments antérieurs à 1760 sont français. Les trois lots ne renfermaient que sept objets. Ils proviennent tous de la France et six d'entre eux sont antérieurs à 1760. Le septième objet n'a pu être daté.

Ainsi l'analyse des bouteilles confirme les dates attribuées par Cardinal à cette surface d'occupation identifiée. En effet, les objets sont typiques du Régime français et leur fabrication précède 1760.

Surface d'occupation datée de 1763-1773 (lots 02A25, 02A26)

Comme la surface d'occupation précédente, celle de 1763-1773 contient une grande quantité de fragments de bouteilles de verre. On y compte 1 446 tessons et 1 051 d'entre eux sont français. On identifie 144 tessons anglais et 281 d'origine indéterminée. La datation des fragments de cet événement fut ardue. Seulement quatre tessons ont été datés et tous sont antérieurs à 1760. Un seul objet a été identifié dans ces lots. Il s'est fait attribuer une provenance française et une datation qui précède 1760.

Bien que ces couches d'occupation datent du Régime anglais, les objets qu'elles contiennent sont diagnostiques du Régime français. Ce décalage peut être normal, mais une lacune persiste dans notre connaissance des documents historiques de cette période. En 1763, Michel Chartier marquis de Lotbinière prend possession du bâtiment. Les historiens et archéologues ne connaissent pas l'utilisation qu'en fera Lotbinière et plus tard Deschambault jusqu'en 1773, année où le bâtiment fut vendu à la Fabrique de Montréal pour les Sulpiciens. Il n'est pas exclu que les fragments de bouteilles des lots relatifs à cette période aient été déjà présents dans la cave lorsque les nouveaux propriétaires prirent possession des lieux. Cependant, nous présumons que des bouteilles datant d'une période antérieure étaient entreposées dans la cave du château en vue d'une éventuelle réutilisation.

Comblement de la fosse (02A32)

Le comblement de la fosse 02A32 a livré un total de 1 054 tessons. De ce nombre, 643 sont originaires de France, 56 de l'Angleterre et 355 n'ont pas de provenance déterminée. Comme dans les deux événements précédents, peu de fragments ont pu être rattachés à une forme de bouteille datable. Une majorité de tessons datés, 86 fragments, sont antérieurs à 1760 et ils proviennent de la France, alors que 22 sont postérieurs à 1725 et sont d'origine anglaise. Ce lot fut le plus fructueux en ce qui concerne le nombre d'objets, 37 ont été collectés. La tradition verrière française est représentée par 31 objets, l'Angleterre par quatre objets et deux objets n'ont pu se faire attribuer ni date, ni origine. Comme pour les fragments, tous les objets d'origine française sont datés d'avant 1760 et les objets anglais d'après 1725.

Les objets du remblai de cette fosse n'avaient pas été datés par Cardinal lors des fouilles de 1991. Son hypothèse stipule que la fosse creusée au cours des réfections effectuées par les Sulpiciens ait été comblée avec des objets datant des périodes d'occupation précédentes. La datation et la provenance des objets confirment que leur fabrication précède la réfection du château. Deux hypothèses sont valables quant à l'époque où ces objets se sont retrouvés pour la première fois dans le bâtiment de la place Jacques-Cartier. Il est possible que ces objets appartiennent à l'époque du Régime français plutôt qu'à celle de Michel Chartier marquis de Lotbinière (1763-1771).

Réfections de 1773 (lots 02A21, 02A27, 02A28, 02A34, 02A22, 02A23, 02A24)

Les fosses relatives à la réfection du château de Vaudreuil lors de sa transformation en collège par les Sulpiciens ont livré 1 592 tessons de bouteilles. La France est encore le pays le plus souvent représenté avec 836 tessons. L'Angleterre fournit quand même 307 tessons, six tessons proviennent probablement de la Belgique et 443 sont d'origine indéterminée. Il a été possible d'associer 41 tessons à

des formes françaises datées d'avant 1760, 29 tessons à des formes anglaises d'après 1725 et six tessons à des formes belges datant aussi d'après 1725. Les lots des réfections ont livré 14 objets : les neuf objets anglais sont datés d'après 1725 et les quatre objets français sont datés d'avant 1760.

Les travaux de réfection ont mené au creusement de tranchées au pied des murs ouest, sud et est de la pièce centre-est du château dans l'optique de les rejointoyer. Selon Cardinal (1991 : 51), lors du remblaiement des fosses, des matériaux de construction et plusieurs fragments d'objets ont été incorporés dans les remblais. Cardinal croit que ces fragments d'objets étaient déjà en place lors de la réfection et qu'ils dateraient de la période précédente, 1763-1773 et peut-être même avant. Dans cet événement, le nombre de tessons anglais augmente sensiblement par rapport au nombre de tessons français. Comme dans le cas du remblai de comblement de la fosse 02A32, ces lots posent un problème interprétatif car les fragments d'objets ne sont pas dans leur contexte premier. Il importe donc de les distinguer des autres événements dans les analyses détaillées.

Surface d'occupation datée de 1773-1803 (lots 02A14, 02A16, 02A19)

La surface d'occupation datée de 1773-1803 couvre la période du collège Saint-Raphaël. Les trois lots ont livré 666 tessons de bouteilles de verre. De ce nombre, 236 tessons sont d'origine anglaise alors que seulement 109 proviennent de la France. Un tesson a été daté de la période antérieure à 1760 et il est d'origine française. Sept tessons sont postérieurs à 1725 et d'origine anglaise. Cet événement n'a livré que deux objets. Ils sont anglais et postérieurs à 1725. Plus précisément, ils couvrent la période de 1740 au début du XIX^e siècle.

L'analyse des objets confirme l'époque de la couche d'occupation de 1773-1803. En effet, les quatre objets sont d'origine anglaise. Il est cependant impossible de dire si la datation concorde avec celle de Cardinal car trop peu de tessons ont été datés. Par ailleurs, le changement de provenance, de la France pour les périodes

précédentes à l'Angleterre pour la période de 1773-1803, concorde avec le changement politique lié à la Conquête anglaise.

Vestiges mobiliers relatifs à la dernière période d'occupation, 1773-1803 (lots 02A18, 02A15, 02A10)

Très peu de fragments ont été récoltés dans ces lots (79 tessons). Ils proviennent des lots représentés par des vestiges mobiliers en place lors de l'incendie du collège en 1803. La plupart des tessons, 56, sont d'origine anglaise, alors que 21 proviennent de la France. Tous les tessons datés (11 tessons) sont postérieurs à 1725 et deux, sont typiques de la fin du XIX^e siècle (ces tessons sont anachroniques et résultent probablement d'un mélange des sols archéologiques). Deux objets ont été identifiés : ils sont anglais et postérieurs à 1725.

Les fragments relatifs à cet événement comme ceux de la surface d'occupation de 1773-1803 témoignent du Régime anglais. Leur interprétation est similaire à celle de l'occupation de 1773-1803 (section précédente).

Destruction du château par l'incendie de 1803 (lots 2A03, 2A05, 2A13)

Les trois lots relatifs à la destruction du collège par l'incendie du 6 juin 1803 comprennent 477 tessons de bouteille. L'Angleterre est représentée par 35 tessons et la France par 43 tessons. Par ailleurs, un tesson français est antérieur à 1760, trois tessons anglais sont postérieurs à 1725 et deux datent de la fin du XIX^e siècle. Les lots de cet événement ont révélé trois objets. Le premier vient de l'Angleterre et il est daté de la fin du XIX^e siècle. Les deux autres sont originaires de la France et ils ne présentaient pas de caractéristiques permettant de les dater.

L'analyse des fragments provenant de l'incendie du collège est peu probante. Le fait que la provenance des fragments ne montre pas de tendance marquée est

probablement due au fait que les objets proviennent des couches de destruction du bâtiment et que les objets ont pu être mélangés dans l'effondrement du collège.

4.3 ANALYSE DE L'OPÉRATION 07³²

4.3.1 Les événements et les vestiges associés à l'opération 07

La situation de l'opération 07 correspond à l'emplacement de l'aile est du château de Vaudreuil. Malgré les réfections effectuées sur le bâtiment par les Sulpiciens, on peut reconnaître les parties plus anciennes, comme les latrines et les arcades cintrées chanfreinées du sous-sol qui abritent un égout de pierres. L'opération possède une superficie de 7,20 m dans l'axe est-ouest par 7,45 m dans l'axe nord³³-sud (Figure 4.4). Elle fut divisée en trois sous-opérations : 07A associée aux infrastructures modernes, 07B portant sur l'aile est du château et 07C correspondant à l'égout de pierre de 1795. Notre intérêt se porte sur l'opération 07B qui contient les données pertinentes pour cette étude car les artefacts qu'elle contient proviennent de l'intérieur du château. Par souci de clarté et de simplicité, les informations associées aux différents lots de l'opération 07B seront d'abord présentées dans un tableau, en ordre chronologique (Tableau 4.2).

³² Les informations relatives à l'opération 07 proviennent du rapport de fouille d'Archéotec Inc. (2000(a) : 36-41).

³³ Dans ce travail, nous nous référons au nord montréalais, soit l'axe de lotissement. Dans le secteur de la place Jacques-Cartier, il est perpendiculaire au fleuve Saint-Laurent.

Tableau 4.2 : Événements ou vestiges associés aux lots de la sous-opération 07B

Événements ou vestiges archéologiques	Lots³⁴
Occupation préhistorique.	7B6
Construction du château, 1723.	7B4
Murs du château, voûtes des latrines et latrines (ouvrages en maçonnerie), 1723-1773.	7B5, 7B30, 7B31, 7B32, 7B33, 7B34, 7B35, 7B36, 7B37
Surface d'occupation de la rue Saint Charles (pas à l'intérieur du château), 1723-1773.	7B11, 7B19
Couche d'abandon des latrines du collège, après 1773.	7B12, 7B15, 7B18, 7B20, 7B22
Construction de l'égout du château, 1795.	7B7, 7B8, 7B10
Égout de 1795.	7B38
Surface d'occupation du collège, avant 1803.	7B17
Couches de démolition du collège, 1803.	7B1, 7B3, 7B9, 7B16
Tranchée de construction et tuyau pour le gaz (moderne)	7B02, 7B40
Conduit de télécommunications (moderne).	7B39

L'opération 07B a livré des vestiges préhistoriques. Un outil et des éclats de taille ont été découverts sous l'aile est dans les sols naturels. La première occupation du château visible archéologiquement est datée de 1723. Deux autres périodes d'occupations ont été documentés par les archéologues lors des fouilles de cette sous-opération, la première est la période d'occupation du collège, de 1773 à 1803. L'autre période sera exclue de cette étude car elle concerne l'occupation de la rue Saint-Charles de 1723-1773. L'événement correspondant à l'abandon des latrines du collège, après 1773, a laissé plusieurs couches dans lesquels on retrouve une grande quantité de chaux et quelques objets. Enfin, il faut mentionner les couches de démolition du collège en 1803 qui contiennent des artefacts. Malheureusement les objets retrouvés dans ces couches ne sont pas en place car ils sont associés à l'effondrement de la bâtisse et posent un problème interprétatif. Comme dans la sous-opération 02A, une grande proportion des lots consiste en des vestiges immobiliers, ces vestiges sont des ouvrages en maçonnerie.

³⁴ Les lots 07B13, 07B14, 07B24, 07B25, 07B26, 07B27, 07B28 et 07B29 sont absents du tableau car ils n'ont pas été utilisés lors des fouilles archéologiques. Les lots 07B21 et 07B23, les lots n'ont pas été décrits et contiennent des artefacts mais pas de verre à bouteille.

4.3.2 Analyse des artefacts en fonction des événements relatifs à l'opération 07 (Annexe VII)

Construction du château de Vaudreuil, 1723 (07B4)

Un seul lot représente l'événement de construction du château : 07B4. Il n'a livré que 81 fragments de bouteille de verre. Sept tessons proviennent de la France. Aucun tesson n'a pu être associé à une forme datable. Ce lot a livré quatre objets, deux sont d'origine française et les deux autres n'ont pu être reliés à un centre verrier.

Cet événement trouve son témoignage dans le comblement de la tranchée de construction d'un mur du château. Ainsi les objets qu'on y retrouve ne sont pas en contexte premier et posent un problème interprétatif. Il n'empêche que les objets retrouvés dans la tranchée de construction témoignent cependant tous du Régime français (Archéotec Inc. 2000(a) : 39).

Abandon des latrines, après 1773 (07B12, 07B15)

Deux tessons proviennent des lots associés à cet événement. Tous deux sont de provenance et de datation indéterminées. Les latrines sont surtout représentées par des vestiges de maçonnerie. Les lots relatifs aux latrines ont surtout livré de la chaux et quelques objets fragmentaires et très corrodés (Archéotec Inc. 2000(a) : 40). Il semble qu'elles aient été vidées de leur contenu après 1773.

Construction de l'égout du château, 1795 (07B7, 07B8, 07B10)

Les couches archéologiques associées à l'égout, construit en 1795, ont livré 26 fragments de bouteilles de verre. De ce nombre, cinq tessons sont originaires des centres verriers français et un de ceux-ci est antérieur à 1760. Ces lots contenaient deux objets qui proviennent tous deux de France et l'un d'eux est antérieur à 1760.

Comme les artefacts de ces couches proviennent du remblai d'une tranchée de construction, encore une fois, ils sont en contexte secondaire. Ils semblent dater de l'époque de Vaudreuil plutôt que de celle des Sulpiciens. Aucun artefact n'a été retrouvé dans l'égout car il semble n'avoir jamais servi.

Occupation du collège, 1773-1803 (07B17)

Le lot 07B17 contient 416 de tessons de verre. De ce nombre, 18 tessons sont d'origine anglaise, 57 d'origine française et 341 d'origine indéterminée. Les 11 tessons datés sont postérieurs à 1725 et 10 d'entre eux appartiennent à des bouteilles anglaises. Sept objets ont été identifiés dans le lot 07B17. Six d'entre eux sont de tradition verrière anglaise et datés d'après 1725. La tradition verrière française n'est représentée que par un objet et il date d'avant 1760.

En plus de contenir une grande quantité de fragments de bouteille de verre, ce lot situé dans l'aile est du bâtiment renfermait plusieurs bouteilles en grès, fabriquées en Angleterre entre 1737 et 1796. Malgré un grand nombre de tessons français, la majorité des objets de 07B17 sont d'origine anglaise. Il n'est pas impossible que cette situation soit due à la fragmentation des objets car les bouteilles françaises possèdent un corps très mince comparativement aux bouteilles d'origine anglaise, donc se brisent plus facilement. Dans ce cas, les artefacts seraient diagnostiques du Régime anglais et du collège Saint-Raphaël.

Destruction du collège, 1803 (07B1, 07B3, 07B9, 07B16)

Les couches archéologiques correspondant à la destruction du collège ne contiennent que 65 fragments de bouteille de verre. Onze sont originaires de la France et le reste n'a pu être associé à une tradition verrière. Les cinq tessons datés sont antérieurs à 1760. Deux objets ont été identifiés dans ces lots, ils sont français et antérieurs à 1760.

4.4 ANALYSE DE L'OPÉRATION 12³⁵

4.4.1 Les événements et les vestiges associés à l'opération 12

L'opération 12 est à cheval entre l'aile ouest du château de Vaudreuil et le corps central de ce même bâtiment et elle comprend aussi une aire au sud du bâtiment. L'opération 12 est divisée en plusieurs sous-opérations nommées selon l'avancement des travaux jusqu'à 12N. La sous-opération 12A fut excavée mécaniquement. Les sous-opérations 12B, 12C et 12D furent implantées au sud de l'opération 12 dans l'optique de documenter les sols relatifs à la façade du château. Leurs positions spatiales, à l'extérieur du château, les excluent de cette étude. La sous-opération 12E comprend les lots relatifs au château de Vaudreuil. Elle mesure 15,50 m dans l'axe nord³⁶-sud par 10,62 m est-ouest. Elle fut ensuite divisée en huit sous-opérations, quatre de chaque côté de la tranchée de gaz (Figure 4.5). À l'ouest, on retrouve les sous-opérations 12F à 12J et à l'ouest 12K à 12N. Par souci de clarté et de simplicité, nous présenterons les informations relatives aux différents lots de l'opération 12 (seulement les lots relatifs au château) dans un tableau, en ordre chronologique (Tableau 4.3). Dans l'intention de ne pas alourdir le texte, les lots relatifs aux événements modernes ont été omis car ils ne seront pas analysés.

³⁵ Les informations relatives à l'opération 12 proviennent du rapport d'Archéotec Inc (2001 (a) : 73-78.

³⁶ Dans ce travail, nous nous référons au nord montréalais, soit l'axe de lotissement. Dans le secteur de la place Jacques-Cartier, il est perpendiculaire au fleuve Saint-Laurent.

Tableau 4.3 : Événements ou vestiges associés aux différents lots relatifs à l'opération 12

Événements ou vestiges archéologiques	Lots
Occupation préhistorique.	12L11
Tranchée de construction de la maison Duluth, 1676-1721.	12N9
Maison Duluth, maçonnerie, 1676-1721.	12F6, 12G12, 12M6, 12N8
Surface d'occupation de la maison Duluth, 1676-1721.	12G9, 12G10, 12N10, 12N11
Construction du château, 1723.	12H2, 12H3, 12H5, 12J8, 12K6, 12N6, 12N7
Corps central du château, 1723-1803.	12G5, 12M2
Plancher du corps central, 1723.	12N5
Plancher de l'aile ouest, 1723-1803.	12F5, 12G4, 12H6, 12J3, 12M3
Surface d'occupation des jardins au nord du château, 1723-1803.	12K6, 12K7, 12K8, 12K9, 12K10
Surface d'occupation du château, 1723-1803.	12B3, 12K3, 12L1, 12L2
Réparation du plancher de l'aile ouest, 1773-1803.	12F3
Couche d'incendie du collège.	12M1, 12M5, 12N2
Couche de démolition du collège, 1803.	12F1, 12G2, 12G7, 12H1, 12H9, 12J2, 12J7, 12K2, 12L8

L'opération 12 livre elle aussi des traces d'occupation préhistorique. Les archéologues ont identifié un foyer contenant du charbon, des os blanchis et quelques éclats. Par la suite, trois périodes d'occupation sont visibles. Il y a d'abord l'occupation de la maison Duluth, de 1676 à 1721. Ensuite, vient l'occupation du château de Vaudreuil, 1723-1773, puis celle du collège Saint-Raphaël de 1773-1803.

Comme dans les deux autres opérations plusieurs ouvrages en maçonnerie sont visibles : un mur de la maison Duluth et plusieurs murs du château. Les archéologues ont aussi retrouvé les tranchées de construction associées à ces murs.

4.4.2 Analyse des artefacts en fonction des événements relatifs à l'opération 12 (Annexe VIII)

Occupation du château, 1723-1803 (lot 12K03)

Les données qui concernent l'occupation du château de Vaudreuil ne sont pas concluantes. En fait, le lot 12K03 ne contient que six tessons qui sont de provenance et de date indéterminées. En ce qui concerne cet événement identifié dans l'opération 12, même le rapport de fouilles d'Archéotec Inc. démontre que les informations archéologiques étaient très ténues (Archéotec Inc. 2000(a) : 74-75).

Démolition du collège, 1803 (lots 12G02, 12G07, 12H01)

En ce qui concerne la démolition du collège la situation est semblable. Ce ne sont que huit tessons qui furent retrouvés. Ni leur provenance ni leur datation n'a été déterminée. Les couches associées à la destruction du collège recèlent surtout des fragments de matériaux de construction.

Cet état des choses est sûrement lié au fait que l'opération 12 a été perturbée par les travaux d'aménagement de la rue de la Fabrique : canalisation de gaz (époque moderne, date inconnue), l'aqueduc et l'égout de 1891 et 1892.

4.5 UN BREF RETOUR SUR L'ANALYSE DES ÉVÉNEMENTS

Les événements identifiés par les archéologues, au cours des fouilles, diffèrent selon les opérations. La perturbation des niveaux archéologiques, l'utilisation différentielle des pièces du château et la densité de maçonnerie présente dans les opérations expliquent cette situation. L'analyse de l'assemblage archéologique selon les événements visait à le mettre en contexte spatio-temporel à l'intérieur du site. De plus, la datation des événements attribuée par les archéologues a pu être vérifiée.

Dans une section ultérieure, nous réunirons les événements présents dans les différentes opérations dans l'optique d'obtenir une vue d'ensemble des événements associés à l'utilisation du château par rapport aux artefacts. De plus, nous tenterons de rattacher les données archéologiques aux contextes historiques pour documenter de façon globale la consommation d'alcool des habitants du château de Vaudreuil au XVIII^e siècle.

CHAPITRE 5

L'ALCOOL AU XVIII^e SIÈCLE

L'objectif de ce chapitre est d'étudier les contextes historiques des bouteilles selon le concept de consommation. Ce chapitre sera divisé en trois sections portant sur le marché de l'alcool au XVII^e et XVIII^e siècles, sur les produits importés dans la vallée du Saint-Laurent au cours des Régimes français et anglais et enfin sur les besoins des consommateurs. Ces thèmes seront étudiés dans l'optique de conduire à des pistes de réflexion sur les pratiques consommatoires des habitants du château de Vaudreuil.

5.1 LE MARCHÉ

Le marché est conceptualisé comme le vecteur qui dirige le produit vers le consommateur. Il est influencé par la proximité sociale et géographique entre le lieu de fabrication d'un bien et le lieu de vente au consommateur. Jusqu'en 1849, le système économique imposé par les métropoles, tour à tour la France et l'Angleterre, est le mercantilisme (Ouellet 1991 : 212). Le principe du mercantilisme veut qu'une colonie ne produise que peu ou pas de biens et qu'elle achète directement de la «mère patrie» dans l'intention de l'enrichir (Mathieu 2001 : 118; Reid 1953 : 18). Évidemment, cette définition un peu réductrice se complexifie et revêt des caractéristiques particulières selon l'époque.

5.1.1 Le marché au cours du Régime français

Au début de la colonisation de la vallée du Saint-Laurent, la population est dépendante des vivres qui arrivent de France (Audet 2001 : 62). La colonie est à ce moment un comptoir commercial, en particulier pour collecter des fourrures et du poisson. Donc, la Nouvelle-France fournit des matières premières à la métropole qui les transforme s'il y a lieu, puis une partie des produits finis retourne dans la colonie pour être écoulée (Jean et Proulx 1995 : 42-43; Mathieu 2001 : 161). La France

pratique une politique économique protectionniste face à ses colonies, interdisant le commerce avec les nations étrangères et la création d'industries dans la colonie (Mathieu 2001 : 161). Si dans certains cas les registres mentionnent des clous, de la quincaillerie ou même des armes de fabrication coloniale, la matière première provient en général de la «mère patrie» (Dechêne 1974 :151; 156-157).

Durant le Régime français, la contrebande est généralisée et les colons commercent avec les Anglais qui font escale en Acadie (Jean et Proulx 1995 : 45; Mathieu 2001 : 166). Dans le cas de Montréal, il est possible que les trafiquants aient pratiqué la contrebande avec les Anglais au sud lors des voyages de traite. De plus, des produits étrangers auraient aussi pu parvenir en Nouvelle-France, de manière frauduleuse ou légale, en transitant par la France. Or même si le commerce avec les nations étrangères était prohibé dans les colonies, la «mère patrie» pouvait commercer sans problème avec des nations extérieures et envoyer les produits sur le marché colonial (Jean et Proulx 1995 : 201). Ainsi, il est possible de retrouver, lors de fouilles archéologiques menées au Québec, des objets provenant de pays européens autres que la France.

Malheureusement, le commerce entre la France et la Nouvelle-France est souvent difficile. La plus grande difficulté est le climat : le fleuve Saint-Laurent est fermé à la navigation de décembre à mai (Dechêne 1974 :129; Jean et Proulx 1995 : 103; Reid 1953 : 18). À la belle saison, les bateaux partaient de Bordeaux, de La Rochelle, de Rouen, de Bayonne, de Marseille, de Nantes, de Brest et de Rochefort. Au cours du Régime français, ces villes sont le point de départ du commerce entre la France, la Nouvelle-France et les Antilles (Mathieu 2001 : 176; Pritchard 1976 : 195; Proulx 1984 : 28; Reid 1953 : 24-26). Cependant, ce sont les villes de La Rochelle au XVII^e siècle et de Bordeaux au XVIII^e siècle qui sont à la tête du commerce avec les colonies (Pritchard 1976 : 195).

À leur départ de l'Europe, les bateaux sont affrétés, par les négociants français, avec des produits manufacturés, des boissons ainsi que de denrées pour la

consommation des colons (Mathieu 2001 : 176). Les négociants envoient un représentant avec la cargaison, s'ils n'ont déjà un agent outre-mer. Les bateaux qui font le commerce avec les colonies sont de petite taille : on parle d'une moyenne de 150 tonneaux (Proulx 1984 : 28). Par contre, même si les cargaisons sont de petit volume, elles sont caractérisées par une grande variété de biens. Cette stratégie est utilisée par les marchands dans le but de contrer les pertes pouvant être occasionnées dans le commerce d'un produit à un autre (Bosher 1987 : 17). D'année en année, le commerce avec la Nouvelle-France n'est pas égal. Cependant, dès 1689, pas moins de 1 500 tonnes de marchandises arrivent en Nouvelle-France par an et à partir de 1743, entre 20 et 30 navires venus de France touchent Québec chaque année (Bosher 1987 : 14; Pritchard 1976 : 192-194).

Une fois à Québec, les marchandises étaient débarquées puis remises aux marchands (Jean et Proulx 1995 : 42-43). Les marchandises étaient d'abord offertes aux clients de Québec et ensuite à ceux de Montréal sauf pour celles qui avaient été commandées directement par des marchands montréalais ou par des particuliers (Jean et Proulx 1995 : 188). Cette conjoncture limitait certainement la variété de marchandise disponible à Montréal.

Il est maintenant à propos de nommer les participants à la vente d'alcool en Nouvelle-France. Il y a deux types de marchands : les marchands de gros et les débiteurs d'alcool au détail. Les marchands ne peuvent vendre au détail, la plus petite mesure admise étant la demi-barrique pour le vin (environ 112,5 litres) et l'ancre dans le cas de l'eau-de-vie (environ 73 litres) (Jean et Proulx 1995 : 137). Pour obtenir une pinte ou une autre petite mesure, il faut se rendre chez un détaillant, au cabaret ou à l'auberge (Jean et Proulx 1995 : 137). Nous ne nous attarderons pas sur une description systématique de la pratique cabaretière³⁷ car ce n'est pas l'objectif de notre étude.

³⁷ Les ouvrages de Bernard Audet (2001), Catherine Ferland (2004) et Marie-Claude Poliquin (1996) traitent de ce thème.

Voici en résumé, les endroits où les habitants de la Nouvelle-France pouvaient se procurer des boissons alcoolisées : tout d'abord directement à la boutique du marchand, à l'auberge, au cabaret et dans les débits clandestins (Audet 2001 : 185). De plus, il était possible pour des particuliers, comme le faisait Roland-Michel Barrin de La Galissonnière, de commander des produits directement aux marchands français (cité dans Ferland 2004 : 164).

5.1.2 Le marché au cours du Régime anglais

La Conquête occasionne une plus grande diversité ethnique au Québec, mais change peu de choses à la structure économique de la colonie. Les trafiquants commercent toujours dans l'Ouest, les paysans continuent de payer la dîme à l'Église et les redevances aux propriétaires terriens et les institutions catholiques restent en place (Dickinson et Young 1995 : 66). De plus, même si

Le changement de métropole modifia la manière de faire le commerce et créa un nouveau climat commercial, en augmentant la concurrence, tout cela ne fut pas suffisant pour détruire la communauté marchande de la colonie (Dickinson et Young 1995 : 66).

Pour la ville de Québec, on note que la majorité des marchands est francophone au lendemain de la Conquête. Par contre, vers la fin du XVIII^e siècle, la proportion de marchands anglophones augmente, pour atteindre 59% en 1805 (Bervin et Laframboise 1991 : 104-105).

Pendant Régime anglais, les produits que l'on retrouve chez les commerçants sont en majorité importés d'Europe. Comme la politique économique pratiquée par l'Angleterre est le mercantilisme, la marchandise anglaise est donc priorisée (Bervin et Laframboise 1991 : 154). Cependant, le contrôle sur le commerce est moins rigide qu'au Régime français. L'Angleterre réglemente beaucoup plus les exportations de ses colonies, constituées de matières premières, que les importations de produits transformés (Ouellet 1991 : 212, 224). Par conséquent, les produits importés dans la colonie proviennent ou transitent en majorité par l'Angleterre. Cependant, on retrouve une certaine proportion de produits des autres colonies et de produits

fabriqués localement (Bervin et Laframboise 1991 : 153). En fait, la structure du marché colonial ressemble beaucoup à celui de l'époque de la Nouvelle-France.

Maintenant que les grandes tendances du commerce outre-mer au cours du XVII^e et XVIII^e siècle sont établies, il sera question de la présence de l'alcool dans la vallée du Saint-Laurent.

5.2 L'ALCOOL DANS LA VALLÉE DU SAINT-LAURENT AU XVIII^e SIÈCLE

Les importations de la colonie sont nombreuses et variées, les matières premières, les outils, l'alimentation, le costume, les biens liés à l'hygiène et aux soins du corps, ainsi qu'à l'habitation, proviennent bien souvent de la métropole (Jean et Proulx 1995 : 331-468). Dans la catégorie des aliments, on retrouve entre autres les boissons et les liqueurs (Jean et Proulx 1995 : 371). Sur le marché de la Nouvelle-France, une grande variété d'alcool est disponible. Dans cette section, le contexte historique de l'alcool sera décrit car une connaissance adéquate d'un produit permet ultimement de documenter l'identité socioéconomique et socioculturelle du consommateur auquel il est destiné.

5.2.1 L'alcool en Nouvelle-France

5.2.1.1 Les variétés d'alcool disponible en Nouvelle-France

Comme nous l'avons mentionné dans la section précédente, la Nouvelle-France n'a qu'un partenaire officiel pour le commerce international : la France (Jean et Proulx 1995 : 163). Au XVII^e siècle, c'est le port de La Rochelle qui domine le marché entre la France et ses colonies d'Amérique, puis Bordeaux déloge La Rochelle dès le début du XVIII^e siècle (Reid 1953 : 26). La contribution des autres ports de la côte atlantique comme Rouen, Bayonne, Marseille, Rochefort et Dieppe n'est pas à négliger même si ceux-ci ne dirigent pas le marché.

Le commerce international est vital pour la colonie mais aussi pour certaines régions de France:

Les Provinces de Languedoc, de Guienne, le Poitou, la Normandie, le Lyonnais, la Touraine, l'Orléans concouroient à ce commerce lucratif et important... Les farines de Moissac et de Merac; les vins de Bordelois; les eaux de vie de Cognac, de la Rochelle et de l'Île de Rhé, étoient autant de richesses échangées contre celles du Canada (Paris, Archives Nationales, Archives des Colonies, Série C11E, vol. 11, Mémoire sur le Canada, Paris, 1777 cité dans Reid 1953 : 30-31).

Cette citation nous renseigne sur le régionalisme qui règne en France par rapport à la production de biens destinés, en partie, à l'exportation. En effet, les régions ne

produisent pas toutes les mêmes denrées et certaines sont réputées pour leurs spécialités.

À ce sujet, il est possible de consulter les cartes de distribution élaborées par Ethnoscop dans *Le commerce à Place-Royale sous le Régime français* (1995), portant sur la provenance régionale des produits d'origine française et retrouvés en Nouvelle-France. La figure 5.1 illustre les régions les plus contributrices au commerce en colonial. La région de l'Aquitaine est celle qui envoie le plus de denrées dans les colonies puisqu'elle fournit à elle seule 20 % des produits exportés (Jean et Proulx 1995 : 220). Il ne faut pas oublier les régions de la Basse-Normandie, de la Haute-Normandie et de la Picardie et du Nord (Jean et Proulx 1995 : fig. 17). La région de Poitou-Charente exportait aussi ses produits mais à une moins grande échelle comme le reste de la France d'ailleurs (Jean et Proulx 1995 : fig. 17).

Le vin provient de presque toutes les régions vinicoles de France (Aunis, Saintonge, Angoumois, Provence et Champagne, etc) et même d'Espagne, d'Italie ou de Grèce. Cependant, la majorité des vins disponibles en Nouvelle-France vient de la région de l'Aquitaine (Dechéne 1974 : 159; Ferland 2004 : 93; Lachance 2004 : 139; Lafrance 1992 : 15-16). On retrouve aussi dans la colonie des vins de liqueur dont le type et la provenance varient beaucoup : vins de liqueur de Navarre, des Canaries, de Frontignan, de Malvoisie, des vins de muscat français, les vins de Madère et des *rancios* espagnols (Ferland 2004 : 105). Les consommateurs coloniaux ont le choix d'une grande variété de vin mais par contre, certains crus ne sont pas à la portée de toutes les bourses.

L'eau-de-vie est abondamment retrouvée dans les cargaisons car c'est une boisson qui, contrairement aux vins, voyage bien c'est-à-dire qu'elle se conserve facilement et longtemps (Ferland 2004 : 115). Elle plait beaucoup aux marins, aux soldats, au peuple, ainsi qu'à l'élite coloniale. Comme pour le vin, plusieurs ports atlantiques envoient les eaux-de-vie en Nouvelle-France, les principaux étant La Rochelle, Bordeaux, Nantes et Bayonne (Ferland 2004 : 120). On retrouve une

grande variété d'eau-de-vie et de liqueurs fines dans les registres des marchandises entrant en Nouvelle-France (Ferland 2004 : 126). En général, ce sont les eaux-de-vie de vin (de type cognac) et le rhum qui sont importés en Nouvelle-France.

Dès le XVII^e siècle, l'arrière-pays de La Rochelle et même sa région immédiate, commence à «brûler» le vin, c'est-à-dire à le distiller pour le transformer en eau-de-vie. Les producteurs n'hésitent pas à distiller les vins de cette région car ils sont de moins bonne qualité que ceux de Bordeaux. En généralisant, on peut affirmer qu'au XVIII^e siècle Bordeaux se spécialise dans l'exportation de vin et La Rochelle dans celle de l'eau-de-vie (Dion 1959 : 445; Proulx 1984 : 34). C'est donc de cette région qu'est issue une grande partie de l'eau-de-vie destinée à la Nouvelle-France.

Un autre type d'eau-de-vie très apprécié en Nouvelle-France est le rhum et ses variantes : guildive et tafias. Cette eau-de-vie des Antilles françaises arrive en Nouvelle-France par le commerce intercolonial encouragé par les autorités françaises ou en transitant par la France (Mathieu 1981 : 30-31). Ce produit de la canne à sucre peut être retrouvé en plusieurs qualités et plaît surtout au peuple, aux marins et aux soldats. L'élite préfère les rhums de grande qualité (Ferland 2004 : 129-133). Comme le vin et les eaux-de-vie européennes qui entrent en Nouvelle-France, les alcools de canne semblent arriver en tonneaux ou en barriques, plus rarement en bouteilles.

On retrouve donc une grande variété de vin et d'eaux-de-vie sur le marché de la Nouvelle-France. Ces produits ne proviennent pas toujours de la France mais aussi d'Espagne, des Canaries ou des Antilles. Sauf pour les Antilles et le commerce triangulaire³⁸, on peut penser que les denrées provenant d'autres contrées que la France voyageaient sous pavillon français et transitaient par la «mère patrie», sauf dans les cas de contrebande.

³⁸ En ce qui concerne le commerce triangulaire, lire l'ouvrage de Jacques Mathieu (1981), car cette pratique ne sera pas décrite en détail dans cet ouvrage.

5.2.1.2 Les mécanismes du marché de l'alcool en Nouvelle-France

L'alcool constitue une part importante des cargaisons à destination des colonies. Selon Christian Huetz de Lemp (1975 : 122), pour la période de 1699 à 1701, le vin de Bordeaux constitue 59,9% des cargaisons. Cependant, cet exemple n'est pas la règle car plusieurs événements influencent le commerce entre la France et les Amériques. En effet, diverses causes font varier le marché du vin et de l'alcool en général. Premièrement, il y a les caprices de la nature qui influencent les récoltes et la production vinicole. Il y a aussi les problèmes humains: les aléas du transport, les guerres et crises économiques, la contrebande et la piraterie, pour n'en nommer que quelques-uns (Ferland 2004 : 165-172, Huetz de Lemp 1975 : 144-172). Toutefois, James Pritchard (1976 : 193) mentionne qu'entre 1676 et 1701 ce sont 7 215 tonneaux de vins et de spiritueux (environ 6 493 500 litres) qui ont été débarqués à Québec, une quantité non négligeable.

Il est maintenant important de se demander dans quels contenants voyage l'alcool qui arrive en Nouvelle-France. En général, les alcools traversent l'Atlantique en fûts³⁹. Il est attesté que ces contenants sont placés sur le pont du navire durant toute la durée du voyage et couverts d'une toile arrosée fréquemment pour assurer une bonne conservation du produit (Mathieu 1981 : 105). Les futailles sont fragiles, elles sont sensibles à la chaleur et aux insectes qui s'attaquent au bois et doivent souvent être réparées. Lorsqu'il y a lacune dans l'entretien des cerceaux ou des douves, les fuites sont pratiquement inévitables.

Ce n'est qu'au XVIII^e siècle que la bouteille prend de l'importance pour la conservation et le transport des vins (Birolleau 1982 : 3). Les viticulteurs prennent alors l'habitude d'embouteiller les vins de qualité pour en optimiser la conservation

³⁹ Fût : terme général qui englobe les termes tonneau, barrique, pipe, muid, etc. Le mot fût n'est pas associé une valeur vinaire alors que les autres termes font référence à un volume. Un tonneau de Bordeaux, unité de référence au XVIII^e siècle, contient entre 800 et 900 litres et sa fabrication est contrôlée. La barrique bordelaise contient 1/4 de tonneau, la pipe 1/2 tonneaux et le muid fait 1/3 de tonneau (Dion 1959 : 651-652). Il est intéressant de mentionner qu'au XVIII^e siècle, on calcule la capacité d'un bateau en tonneaux et le tonneau de mer est celui de Bordeaux (Dion 1959 : 652).

(Ferland 2004 : 164; Lapointe 1992 : 23). De plus, les progrès technologiques de la production verrière aident à populariser le contenant⁴⁰. Au milieu du XVIII^e siècle, la bouteille est devenu un contenant si populaire qu'il en manque. En 1785 on retrouve déjà cinq verreries à la houille à Bordeaux, signe de la popularité grandissante de la bouteille (Birolleau 1982 : 3, 11). Les autres régions productrices de vin ou d'eau-de-vie de la France ont aussi leurs verreries (Birolleau 1982 : 11). Donc, en prenant en compte ces informations, on peut affirmer que la présence accrue de bouteilles dans les sites archéologiques du XVIII^e siècle s'explique par sa popularité en Europe.

On sait que certaines bouteilles arrivent en Nouvelle-France pleines comme l'atteste ce passage d'une lettre de Roland-Michel Barrin de La Galissonnière à l'intention d'Abraham Gradis, négociant de Bordeaux:

Je vous prie de bien vouloir m'y envoyer le plus diligemment que vous pourrez deux barriques de vin de Grave blanc, de la dernière récolte, de la meilleure qualité et surtout bien blanc, tiré en bouteilles et emballé dans des caisses ou de forts mannequins qui ne tiennent pas plus de cinquante bouteilles chacun (Lettre de La Galissonnière à Gradis, Paris, 4 mars 1754, «Les archives de la famille Gradis et le Canada», *Rapport de l'archiviste de la province de Québec*, tome 25, 1944-1945, page 41, cité dans Ferland 2004 : 164).

De plus, sur le *Machault*, un bateau en provenance de Bordeaux qui se rendait à Québec, coulé le 8 juillet 1760 dans la baie des Chaleurs, les fouilles ont livré un nombre minimum de 186 bouteilles. Un certain nombre de goulots (n=83) possédaient encore un bouchon de liège, ce qui signifie que l'alcool se rendait en Nouvelle-France embouteillée (Sullivan 1979 : 15)⁴¹.

Des Archives de la Chambre de commerce de La Rochelle indiquent le prix des bouteilles qu'il était possible de se procurer dans les magasins du port (*État des marchandises dont on demande les prix actuels*, Archives de la Chambre de commerce de La Rochelle, carton XXI, pièce 7360, 20 août 1731). Cela peut signifier soit, que les alcools étaient embouteillés juste avant l'embarquement dans les bateaux ou qu'il y avait un trafic de bouteilles vides. Nous n'avons pas trouvé de mentions

⁴⁰ À ce sujet, consulter le chapitre 2.

⁴¹ Il est intéressant de mentionner que les bouteilles fermées avec un bouchon du *Machault* sont d'origine anglaise même si la cargaison provient de Bordeaux à la fin du Régime français et est destinée à la Nouvelle-France. Cette cargaison consiste probablement en une prise de guerre.

dans les archives qui indiquent hors de tout doute que les bouteilles voyageaient vides. Par contre, Olive Jones (1986 : 19) soutient que, pour certains alcools, l'embouteillage devait se faire au point de vente ou près de celui-ci, donc en Nouvelle-France dans le cas qui nous intéresse. Dans les inventaires de François de Chasles, inspecteur de la Compagnie des Indes Occidentales, et de Jean-Baptiste Amiot, un négociant, on retrouve des mentions concernant des bouchons de liège. Monsieur de Chasles possède une petite caisse de bouchons et monsieur Amiot possède à sa mort 200 grosses de bouchons (*Inventaire François de Chasles*, Archives Nationales du Québec à Québec, greffe Claude Borolet, 21 novembre 1747 et *Inventaire Jean-Baptiste Amiot*, Archives Nationale du Québec à Québec, greffe Jean-Claude Panet, 17 juin 1769, cité dans Camille Lapointe 1997 : 41-42). Bien que ces indices ne nous indiquent pas que les bouteilles auxquelles étaient destinés les bouchons arrivaient vides en Nouvelle-France, cela indique du moins qu'il est possible que les bouteilles aient été réutilisées une fois sur place.

Il est impossible pour les bouteilles de voyager sans protection car elles sont trop fragiles. Vides ou pleines, elles sont toujours emballées dans des paniers, des caisses ou des mannequins d'osier pouvant contenir jusqu'à 100 bouteilles (Ferland 2004 : 164; Lapointe 1992 : 23). Dans son article, Philippe Roudié (1984 : 11) mentionne que les Landes (région de l'Aquitaine entre le Bordelais et l'Adour) fournissent le seigle nécessaire pour faire les pailles pour l'emballage des bouteilles ainsi que le bois pour les caisses.

5.2.2 L'alcool dans la vallée du Saint-Laurent après la Conquête

5.2.2.1 Les variétés d'alcool disponible au Québec au Régime anglais

Outre la bière et le cidre fabriqués dans la vallée du Saint-Laurent, les colons avaient accès à une variété d'alcool provenant d'un peu partout en Europe. Un minimum de 17 boissons différentes était disponible chez les détaillants et grossistes de Place-Royale à Québec : brandy, champagne, cognac, cidre, eau-de-vie de Cognac, eau-de-vie de Grance, genièvre, gin, grog, liqueurs fortes des Îles, porter, rhum des

Îles Sous-le-vent, rhum de Grenade, rhum de la Barbade, rhum de la Jamaïque, tafia de la Jamaïque, vieil esprit de la Jamaïque et vins provenant de Bordeaux, de Madère, de Porto, d'Espagne, de Ténériffe, de Fayal et de Lisbonne (Bervin et Laframboise 1991 : 198-199; Francis 1972 : 144; Ouellet 1991 : 222-223).

Les vins européens, tout comme les produits antillais, sont importés de l'Angleterre qui achète ses produits des pays producteurs. Selon Georges Bervin (1992 : 28), le commerce du vin suit deux routes principales. Le premier itinéraire concerne les vins français et les eaux-de-vie. Ces derniers traversent la Manche en direction de l'Angleterre, puis ils sont embarqués pour les Amériques. Dans le cas des vins des pays ibériques, l'Espagne et le Portugal, ils sont transportés à Gibraltar, puis dirigés vers les colonies. Nous croyons qu'il en est de même pour les eaux-de-vie et le vin d'autres régions comme la Provence, le Languedoc ou l'Italie qui peuvent transiter par la même route.

5.2.2.2 Les mécanismes du marché de l'alcool après la Conquête

L'alcool arrive dans les colonies en barriques, en pipes et en quarts mais aussi en caisses (Bervin 1992 : 27). Bervin ne précise pas si ces caisses contiennent des bouteilles mais nous estimons que ce doit être le cas. Ainsi qu'il a été noté plus haut, les produits échangés transitent le plus souvent par l'Angleterre ou Gibraltar avant d'entreprendre la traversée de l'Atlantique pour se rendre en Amérique. Un Acte de navigation établi en 1728 stipule l'interdiction de faire entrer des vins en Angleterre dans des petits contenants sauf pour les vins italiens (Francis 1972 : 147). Selon Alan David Francis (1972 : 153), dès la première moitié XVIII^e siècle, les Anglais semblent développer une tradition d'embouteillage et de vieillissement des vins, surtout des vins fortifiés du Portugal. Cette pratique stimule l'industrie de la bouteille anglaise.

Comme au cours du Régime français, la vente en gros des produits alcoolisés est contrôlée par des grands marchands qui font affaire avec les sociétés anglaises pour

se procurer les denrées nécessaires à leur commerce (Bervin 1992 : 26). Les détaillants assurent la vente de l'alcool en petites mesures. Ce scénario ressemble beaucoup à ce qu'on observe au cours du Régime français.

En fait, il y a très peu de différences entre la structure du marché de l'alcool au Régime français et au Régime anglais car les produits proviennent en général des mêmes endroits. La différence majeure concerne le pays de transit des marchandises : la France avant la Conquête et l'Angleterre par la suite. Cette situation peut être expliquée par la politique économique en vigueur à cette époque : le mercantilisme.

5.3 LE CONSOMMATEUR DU XVIII^e SIÈCLE

5.3.1 La consommation d'alcool

L'alcool, comme tout autre produit, répond à un besoin qu'un consommateur tente de satisfaire. Cependant, en plus de répondre à un besoin, comme nous l'avons suggéré dans le premier chapitre de cette étude, la consommation permet à un individu, une classe ou une société de se définir de manière socioéconomique et socioculturelle.

Dans toutes les cultures, sociétés ou classes sociales, la consommation d'alcool est gérée par des règles et des attentes culturelles qui déterminent tous les aspects de la consommation.

Le type de boisson permis, le temps et l'organisation des activités de consommation, le rituel qui l'accompagne, le sexe et l'âge des buveurs et le comportement attendu des buveurs selon le sexe et les contextes de consommation (Dietler 2002 : 171) sont déterminés socialement. Ces règles et ces attentes de l'acte de boire, comme bien d'autres actes consommatoires, soulignent les inégalités sociales (Dietler 2002 : 171-172). En effet, elles sont une création symbolique du groupe qui les utilise.

Avant toute chose, boire est un acte social et en général l'ivresse solitaire est réprouvée (Dietler 2002 : 171; Garrier 1989 : 12). D'ailleurs les Grecs qualifient les buveurs solitaires de barbares. Selon eux l'alcool se consomme uniquement en groupe (Villard 1989 : 16). Offrir à boire signifie accepter des valeurs de partage, d'amitié et d'hospitalité (Villard 1989 : 16). Elles diffèrent d'un groupe à l'autre et peuvent être utiles à la personne qui offre le breuvage dans l'optique de consolider sa place dans un groupe.

Par conséquent, «le choix des boissons ainsi que les manières de boire d'un membre de l'élite servent à marquer clairement sa distinction sociale» (Ferland 2004 : 288). Le partage des boissons avec ses congénères n'est pas un acte anodin dépourvu de sens, mais peut servir ou nuire au buveur. La «santé» (le terme santé dans ce contexte englobe autant la santé physique que socioéconomique du buveur) d'un individu, d'une classe ou d'une société peut être représenté par sa consommation

d'alcool (Brennan 1991 : 61). En effet, la consommation d'alcool de l'élite qui veut bien paraître auprès de ses congénères est différente de celle que l'on peut apercevoir chez certains clients désœuvrés d'une taverne.

En premier lieu, les boissons constituent un aliment et servent à accompagner un repas (Ferland 2004 : 210-213). De plus, au XVII^e et XVIII^e siècles, l'absorption d'alcool est souvent prescrite comme médication contre certains maux. François Vachon de Belmont rapporte que l'eau-de-vie est plutôt un remède qu'une boisson (Belmont 1840 : 4). Il s'insurge aussi contre l'ivresse qui évacue toutes les propriétés bénéfiques de l'alcool et occasionne des maux plutôt que les soigner. En fait, le vin et les autres boissons disponibles en Nouvelle-France sont des boissons, des médicaments et des psychotropes et leur consommation est empreinte de symboles sociaux (Villard 1989 : 16).

5.3.2 L'élite coloniale du Régime français et la consommation d'alcool

L'acte de boire en Nouvelle-France ne diffère pas de l'acte de boire dans la métropole. Boire est avant tout un plaisir convivial qui permet ultimement de réaffirmer les rapports sociaux et de faciliter l'intégration des individus (Ferland 2004 : 227). Il y a cependant une dichotomie entre les classes sociales : les mieux nanties boivent au cours du repas alors que le peuple consomme au cabaret et boit de l'eau au repas (Dechêne 1974: 345; Ferland 2004 : 229).

L'élite coloniale qui habite le château de Vaudreuil au cours du Régime français tente de modeler son train de vie sur la bourgeoisie française dont elle est issue (Ferland 2004 : 292). L'élite jette son dévolu sur des produits onéreux comme les vins liquoreux de Madère, des Canaries ou de Malaga. Cependant, elle consomme aussi des vins «ordinaires» comme ceux de Bordeaux ou de Saint-Macaire (Ferland 2004 : 268-269). Par exemple, l'intendant Gilles Hocquart achète un tierçon de vin des Canaries en 1738, le marquis de Beauharnois fait de même en 1741 (Ferland

2004 : 269-270). Il est attesté que l'élite consomme une grande variété de boissons (Ferland 2004 : 290).

La convivialité et l'hospitalité passe par les produits servis au cours d'un repas ou d'une soirée (Ferland 2004 : 305). Essentiel pour renforcer les relations de pouvoir et de rang social, l'alcool est abondamment consommé par l'élite dont les caves sont remplies de produits fins autant que de vins de table (Dietler 2002 : 173; Ferland 2004 : 312).

En Nouvelle-France, que ce soit le convive lui-même qui fasse le service ou un domestique qui le fait pour lui, le vin est généralement contenu dans des bouteilles comme l'explique Pehr Kalm en 1749 :

[...] chacun dispose de son propre verre et peut le remplir lorsqu'il le désire, car les bouteilles restent sur la table (Kalm 1977 : 298).

La grande quantité de pichets retrouvés dans les fouilles archéologiques du Régime français en Nouvelle-France, comme la collection de la maison Perthuis à Place-Royale (qui comprend 21 exemplaires) peut laisser penser que le vin arrivait aussi sur la table dans ces contenants après qu'il eut été tiré de tonneaux (Lapointe 1997 : 198). Cependant, le fait d'avoir une cave remplie de bouteilles, témoigne d'une certaine aisance sociale et est bien vue auprès des convives. Les bouteilles sont des produits de luxe car elles coûtent relativement cher (Ponsot 1989 : 158)⁴².

5.3.3 Le clergé et la consommation d'alcool

Outre le vin de messe, le clergé doit prévoir des boissons alcoolisées pour son usage, celui de ses malades et de ceux qui se réfugient chez lui (Ferland 2004 : 294). D'ailleurs certaines communautés religieuses fabriquent elles-mêmes leur alcool. C'est le cas des frères Charon, des Jésuites et des Récollets qui brassent leur propre bière mais c'est quand même le vin qui est le plus populaire chez les religieux

⁴² Pour avoir une description complète d'un menu de l'élite coloniale voir l'Annexe IX.

(Ferland 2004 : 296). Comme l'élite, les communautés masculines ont aussi sur leur table des vins et liqueurs de prestige (Ferland 2004 : 296-297)⁴³.

Par contre, une institution religieuse n'est pas un endroit où le côté festif prime contrairement à ce qu'on peut observer à la table de l'élite coloniale. L'alcool dans les collèges et les couvents devait être consommée avec plus de parcimonie. La création symbolique relative à l'alcool devait être, pour les Sulpiciens, spirituelle dans le cas du vin utilisé lors de la messe et ne devait pas servir à consolider la place qu'ils occupaient dans la société. Il était probablement plus considéré comme un breuvage véhiculant des valeurs de partage, d'amitié et d'hospitalité lorsque la congrégation recevait des visiteurs.

Dans ce chapitre, nous avons mentionné que le schème d'approvisionnement de l'alcool ainsi que les boissons alcooliques disponibles dans la vallée Saint-Laurent sont sensiblement les mêmes au cours des Régimes français et anglais. Cependant, comme nous le verrons dans le prochain chapitre, les contenants diffèrent selon les régimes politiques. En ce qui concerne l'élite politique et le clergé, même si les produits consommés sont similaires et parfois même prestigieux, leur relation à l'alcool semble différente.

⁴³ Pour avoir une description complète d'un menu servi dans les couvents consultez l'Annexe X.

CHAPITRE 6

INTERPRÉTATION ET DISCUSSION

Ce chapitre présentera d'abord une analyse croisée entre les groupes stylistiques de bouteilles déterminés au cours du chapitre 3 et les événements archéologiques documentés au cours du chapitre 4. Cette analyse servira de base pour effectuer l'examen de la distribution temporelle et spatiale de la collection. Par la suite, le marché des bouteilles ainsi que la consommation d'alcool selon les différentes périodes d'occupation du château seront documentés à la lumière des informations archéologiques et historiques dont nous disposons.

6.1 REGARD SUR LES CONTEXTES ARCHÉOLOGIQUES PAR RAPPORT À L'ANALYSE STYLISTIQUE

Dans l'intention d'avoir une compréhension globale des pratiques consommatoires ayant pris place au château de Vaudreuil, nous allons confronter les contextes archéologiques et l'analyse stylistique des bouteilles. Cette analyse croisée permettra de considérer les objets en tant que fossiles directeurs⁴⁴ pour la datation et la compréhension des différents événements identifiés au cours des fouilles du château de la place Jacques-Cartier.

L'analyse chronologique des opérations de fouille du château a permis d'identifier huit événements visibles archéologiquement et documentés historiquement. Le regroupement des lots par rapport aux événements s'avère essentiel en vue de comprendre les activités liées à la consommation d'alcool à l'intérieur du château de Vaudreuil. Dans un souci de clarté et de simplicité, la corrélation entre les lots et les événements est présentée dans un tableau (Tableau 6.1):

⁴⁴ Ce concept, emprunté à la géologie, implique que les pierres contenant le même assemblage de fossiles sont d'un âge similaire. En archéologie, les fossiles directeurs sont des artefacts avec une association spatio-temporelle bien établie qui permet de dater les couches stratigraphiques (Thomas 1989 : 260).

Tableau 6.1: Corrélation entre les événements et les lots pour les opérations 02, 07, 12

Événements⁴⁵	Lots
Construction du château, 1723	7B04
Surface d'occupation, 1723-1763	2A29, 2A30, 2A31
Surface d'occupation, 1763-1773	2A25, 2A26
Remblais de comblement des fosses de réfection du château, vers 1773	2A21, 2A22, 2A23, 2A24, 2A27, 2A28, 2A34
Remblai de comblement de la fosse 2A32	2A32
Surface d'occupation, 1773-1803	2A06, 2A10, 2A14, 2A15, 2A16, 2A18, 2A19, 2A20, 7B12, 7B15, 7B17, 12K03
Construction de l'égout, 1795	7B07, 7B08, 7B10
Couches de destruction du collège, 1803	2A03, 2A05, 2A13, 2A17, 7B01, 7B03, 7B09, 12G02, 12G07, 12H01

L'analyse croisée entre les événements et les groupes stylistiques nécessite deux précisions préalables. Comme au cours de l'analyse stylistique, c'est le nombre d'entrées⁴⁶ qui déterminera le nombre de fois qu'un groupe stylistique est présent dans chaque événement. Il est possible d'utiliser ces groupes en tant que fossiles directeurs dans les analyses événementielles, car ils sont caractérisés de manière spatio-temporelle.

Dans cette optique, les groupes scindés dans l'analyse stylistique (1.2, 1.2a), seront réunis car ils représentent un même style de bouteille en ce qui concerne l'origine spatio-temporelle. Par exemple, le groupe stylistique 1.2, présent dans les tableaux qui vont suivre, inclura 1.2 et 1.2a. Il en va de même pour le groupe 1.3 qui renferme 1.3, 1.3a, 1.3b, 1.3c et pour le groupe 2.4 qui englobe 2.4, 2.4a, 2.4b, 2.4c, 2.4d, 2.4e, 2.4f, 2.4g.

⁴⁵ Les dates proviennent du rapport de fouilles de Pierre Cardinal (1992) et de la synthèse d'Archéotec Inc. (2002).

⁴⁶ Pour l'analyse stylistique ce n'est ni le nombre de fragments ni le nombre d'objets qui fût utilisé comme adjectif numéral mais bien le nombre d'entrées retrouvées dans la base de données. En fait, ce nombre représente un fragment ou un groupe de fragments identifiés pour un groupe. Donc, si 15 fragments constituent un goulot de style 1.3a, ils ne compteront qu'une fois et non 15 fois.

6.1.1 Analyse croisée entre événements et groupes stylistiques

Les résultats que nous décrirons dans les prochains paragraphes se rapportent au tableau 6.2. Les lots de l'événement correspondant à la construction du château, en 1723, n'ont livré aucun fragment attribuable à un groupe stylistique. Par contre, dans les lots de la surface d'occupation de 1723-1763, uniquement les groupes stylistiques français sont présents et 61,12 % des entrées sont diagnostiques du groupe 1.3. Un résultat similaire fut observé pour la surface d'occupation de la période de 1763-1773. Cependant, le faible nombre d'entrées (quatre en tout) rend l'interprétation difficile.

Hormis la fosse 02A32 qui présente un cas particulier car elle livre un grand nombre de fragments français et 37 objets, les lots associés à la période de réfection du château contiennent une majorité de fragments du groupe des bouteilles cylindriques anglaises (62,95 %). Selon Cardinal (1992), les fosses de réfection auraient été creusées vers 1773 pour la consolidation de la base des murs du bâtiment. Les bouteilles exhumées de la fosse 02A32 sont en majorité d'origine française et datées de 1730-1759 (80,65 %). Cette datation surprend puisque les Sulpiciens ont entrepris les réfections en 1773. Nous croyons que les bouteilles de cette fosse remonteraient aux belles années du château alors que les gouverneurs et les intendants y avaient élu domicile, c'est-à-dire entre 1723 et 1763.

Dans l'événement de la surface d'occupation de 1773-1803, 84,62 % des entrées font partie du groupe des bouteilles cylindriques anglaises. La présence des bouteilles d'origine anglaise démontre une transition dans le schème d'approvisionnement des résidents du château par rapport aux périodes antérieures. En effet, la provenance des bouteilles passe de la France à l'Angleterre.

Pour sa part, l'événement concernant la construction de l'égout, en 1795, est peu loquace. Une seule entrée est recensée et elle est propre au groupe 1.3, ce qui n'est pas anormal car les lots associés à cet événement sont constitués de remblais. La

destruction du collège en 1803 a livré peu de fragments se rattachant à un groupe particulier. Seulement huit entrées correspondent à cet événement, répartis également entre les groupes 1.3 et 2.4.

Tableau 6.2: Nombre d'entrées pour chaque groupe en fonction des événements

Événement	Groupe								Total	
	1.2		1.3		1.6		2.4			
	Nbr	%	Nbr	%	Nbr	%	Nbr	%	Nbr	%
Construction du château, 1723	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	100,00%
Surface d'occupation, 1723-1763	6	33,34%	11	61,12%	1	5,56%	0	0,00%	18	100,00%
Surface d'occupation, 1763-1773	2	50,00%	2	50,00%	0	0,00%	0	0,00%	4	100,00%
Réfection du château, vers 1773	0	0,00%	10	37,05%	0	0,00%	17	62,95%	27	100,00%
Fosse 2A32	3	4,84%	50	80,65%	0	0,00%	9	14,51%	62	100,00%
Surface d'occupation, 1773-1803	0	0,00%	4	15,38%	0	0,00%	22	84,62%	26	100,00%
Construction de l'égout, 1795	0	0,00%	1	100,00%	0	0,00%	0	0,00%	1	100,00%
Destruction du collège, 1803	0	0,00%	4	50,00%	0	0,00%	4	50,00%	8	100,00%
Total	11	7,53%	82	56,16%	1	0,68%	52	35,60%	146	100,00%

Après cette analyse basée sur les groupes stylistiques, nous avons jugé nécessaire vérifier nos résultats. Dans cette optique, nous avons réalisé un tableau croisé entre les événements et la provenance des fragments (Tableau 6.3). La provenance des tessons fut choisie pour deux raisons. Premièrement, les variables qui entrent dans les groupes stylistiques permettent d'identifier l'origine spatio-temporelle des fragments qui forment ces groupes. C'est pourquoi nous avons choisi la provenance des tessons comme test de contrôle car les informations obtenues pour les deux analyses sont de même nature. De plus, le nombre de fragments identifiés selon leur provenance est plus élevé que le nombre d'entrées pour chacun des groupes stylistiques. D'un point de vue statistique, cette analyse présente plusieurs avantages.

Comme pour l'analyse des groupes stylistiques, l'événement de la construction du château en 1723 n'a livré aucun fragment dont la provenance était identifiable. L'analyse des événements subséquents, soit la surface d'occupation de 1723-1763 et celle de 1763-1773, s'harmonise avec l'analyse des groupes stylistiques : les tessons sont majoritairement français.

En ce qui concerne les fosses de réfection des murs du château vers 1773, à l'exception de la fosse 02A32, les deux tableaux ne concordent pas du tout. Les résultats basés sur les groupes stylistiques donne une prédominance de la bouteille cylindrique anglaise, soit 62,95 % de l'assemblage. Par contre, selon l'analyse des provenances, la France est représentée par 72,42 % des fragments. Les deux analyses livrent donc des résultats diamétralement opposés les uns aux autres. La fragilité relative du verre des bouteilles françaises pourrait être l'explication de ce paradoxe. Il est possible que les bouteilles françaises se soient brisées en une plus grande quantité de tessons car le verre de ces objets est plus mince que celui des bouteilles anglaises. En vue d'élucider le problème, nous avons vérifié le nombre d'objets présents dans ces lots. Sur un total de 14 objets identifiés, dix sont anglais et quatre sont français. Donc, l'Angleterre est mieux représentée dans cet événement par rapport à la France et ce, même si un plus grand nombre de tessons provient de France. Nous concluons donc que l'assemblage de cet événement indique un approvisionnement de bouteilles de l'Angleterre.

Cette constatation nous alerte quant aux problèmes inhérents à la méthode de fonder les analyses statistiques uniquement sur le nombre de tessons ou sur le nombre d'objets présents dans un assemblage archéologique. Les processus taphonomiques doivent être pris en compte lors de l'analyse d'une collection archéologique, particulièrement dans des contextes secondaires comme les remblais. Nos analyses démontrent l'importance d'utiliser un amalgame de tests basés sur différentes variables et ce, dans l'optique de contrer des problèmes de représentation des artefacts liés à la fragmentation et au piétinement des objets ou au remaniement des sols.

En ce qui concerne les quatre autres événements, les différentes analyses croisées conduisent à des résultats similaires. Dans l'analyse de l'occupation du collège entre 1773 et 1803, les résultats sont un peu moins probants et une seule tendance émerge : l'Angleterre obtient la plus forte représentation.

Tableau 6.3: Provenance des tessons selon les événements

Événement	Angleterre		France		Belgique?		Total	
	Nbr	%	Nbr	%	Nbr	%	Nbr	%
Construction du château, 1723	0	0,00%	7	100,00%	0	0,00%	7	100,00%
Surface d'occupation, 1723-1763	25	1,93%	1267	98,07%	0	0,00%	1292	100,00%
Surface d'occupation, 1763-1773	114	9,79%	1051	90,21%	0	0,00%	1165	100,00%
Remblais des fosses de réfection du château, vers 1773	317	27,07%	848	72,42%	6	0,51%	1171	100,00%
Remblai de la fosse 2A32	56	8,01%	643	91,99%	0	0,00%	699	100,00%
Surface d'occupation, 1773-1803	316	61,60%	197	38,40%	0	0,00%	513	100,00%
Construction de l'égout, 1795	0	0,00%	2	100,00%	0	0,00%	2	100,00%
Couches de destruction du collège, 1803	42	42,00%	58	58,00%	0	0,00%	100	100,00%
Total	870	17,58%	4073	82,30%	6	0,12%	4949	100,00%

En général, il existe une concordance chronologique entre les événements datés et la période attribuée aux objets. Les objets diagnostiques des deux premiers événements sont typiques du Régime français et donc antérieurs à 1760. Ces résultats sont en accord avec ce qu'on peut s'attendre à rencontrer dans les assemblages datant de cette période en Nouvelle-France. En effet, le mercantilisme pratiqué par la France à l'égard de ses colonies donne préséance aux objets produits par les industries de la métropole.

La décennie de 1763-1773 soulève des interrogations car, même si la Nouvelle-France est passée à l'Angleterre depuis 1760, 91,99 % des fragments de l'assemblage sont d'origine française. La réutilisation des bouteilles explique peut-être ce décalage chronologique. En effet, il se peut qu'une quantité importante de bouteilles se soient trouvées dans la cave du château lors de sa vente à Lotbinière puis à Deschambault. Les nouveaux habitants du château ont pu les réutiliser lors de cette

décennie. Le réemploi des bouteilles pourrait aussi expliquer pourquoi les tranchées de réfection des murs du château, datées d'après 1773, ont livré autant de fragments de bouteilles françaises.

Même si la surface d'occupation de 1773-1803, l'égout de 1795 et la couche de destruction du château en 1803 ne livrent pas uniquement des tessons anglais, le nombre de ces derniers augmente sensiblement par rapport aux événements précédents. Encore une fois, des objets français laissés par les habitants des périodes antérieures au Régime anglais, pouvaient être présents dans le château et réutilisés par les Sulpiciens et les étudiants du collège Saint-Raphaël.

Ces résultats nous conduisent à une réflexion sur l'importance de nuancer les datations et l'interprétation attribuée aux événements à partir d'une collection d'objets, surtout dans un contexte archéologique de consommation, comme c'est le cas au château de Vaudreuil. En effet, il peut exister un décalage chronologique entre la date de fabrication, d'utilisation et de rejet des objets (Adams 2003 : 38-41).

La date approximative de la fabrication des bouteilles françaises est connue (1730-1760) et les contextes archéologiques nous informent sur la date de leur arrivée au château mais surtout sur celle de leur rejet par les Sulpiciens (1773). Les bouteilles françaises retrouvées dans les fosses de réfection du château ont un minimum de treize ans de vie, si l'on considère qu'elles sont arrivées dans la colonie avant la Conquête en 1760. Cette donnée doit par contre être interprétée avec prudence car les couches d'occupation datées de 1723 à 1763 et de 1763-1773 contiennent un grand nombre de fragments de bouteilles françaises, ce qui implique que ce ne sont pas toutes les bouteilles qui ont une durée de vie aussi longue.

Le même exercice est difficile à effectuer en ce qui concerne les bouteilles anglaises car l'incendie du collège en 1803 termine brusquement l'occupation du bâtiment et l'utilisation des objets qui se situaient à l'intérieur, comme les bouteilles. Nous savons que les bouteilles anglaises ont dû arriver dans la colonie après 1760,

cependant elles ont pu être emmagasinées au château dans l'intervalle compris entre 1760 et 1803. De plus, leur fabrication peut précéder de plusieurs années leur arrivée dans la vallée du Saint-Laurent. Cette situation ne nous permet pas d'estimer leur durée de vie. Ces constatations nous incitent à la prudence et à la nécessité de bien connaître le contexte historique dans lequel s'inscrivait le site archéologique afin d'éviter des erreurs d'interprétation quant aux objets et tenter de raffiner leur datation. Par une analyse en profondeur des contextes archéologiques et des objets, il est parfois possible de comprendre le décalage chronologique entre la date de fabrication, d'acquisition et de rejet des objets.

6.2 LE CHÂTEAU DE VAUDREUIL ET SA COLLECTION DE BOUTEILLES

Maintenant que la corrélation entre les événements et les artefacts a été établie, il est temps de situer la collection dans le temps et dans l'espace à l'intérieur du château. Cette caractérisation nous permettra ultérieurement de documenter la consommation au château de Vaudreuil car l'utilisation différentielle des bouteilles selon les périodes et selon les pièces du bâtiment devrait être perceptible dans les analyses.

6.2.1 Distribution de la collection dans le temps

Lors des fouilles archéologiques, la majorité des tessons de bouteilles s'est retrouvée dans les trois surfaces d'occupation et dans les fosses de la réfection du château par les Sulpiciens (91,24 %). La distribution du nombre de fragments est similaire pour ces cinq événements, soit entre 15 % et 20 % pour chaque contexte (Tableau 6.4). Cependant, puisqu'on attribue les artefacts provenant des fosses aux périodes antérieures à 1773, un déséquilibre est créé dans la répartition temporelle de l'assemblage. Les périodes de 1723 à 1763 sont mieux représentées archéologiquement que celle du collège Saint-Raphaël. Tout en tenant compte de ce déséquilibre, cette section vise à décrire la consommation (acquisition, utilisation et rejet) des bouteilles selon les différentes périodes d'occupation du château par rapport aux informations tirées des contextes archéologiques.

Comme nous l'avons déjà mentionné, l'interprétation des assemblages provenant des différentes fosses de réfection des murs du château doit être faite avec prudence. Les tranchées ne représentent pas le contexte premier dans lequel les objets furent utilisés. Elles témoignent plutôt d'un événement de rejet d'objets déjà en place dans le château au cours de la période précédant sa réfection. Nous avons démontré dans la section précédente que l'assemblage provenant des tranchées semble plutôt d'origine anglaise. Les fragments anglais retrouvés dans ces fosses pourraient dater de la période d'occupation de Lotbinière et Deschambault entre 1763 et 1773. Le contexte historique concorde avec le matériel anglais retrouvé dans ces fosses : Lotbinière devint propriétaire des lieux au tout début du Régime anglais.

Selon Deville *et al.* (1992 : 140), il semble que les réfections du bâtiment furent effectuées par le père Currateau avant le début des cours au collège le 21 octobre 1773, donc immédiatement après son achat le 26 juillet de la même année. À la lumière de ces informations, nous considérons que les fragments retrouvés dans les tranchées de réfection étaient déjà à l'intérieur du château avant l'achat de celui-ci par les Sulpiciens. Ainsi, les fragments provenant des fosses témoigneraient du rejet de bouteilles présentes au château lors de son achat par les Sulpiciens.

La fosse de réfection 02A32 contient principalement des fragments identifiables à la tradition verrière française, antérieure à 1760. Le matériel qu'elle contient n'est représentatif ni de la période du collège ni même de la période de Lotbinière et Deschambault. Les bouteilles étaient probablement gardées en cave en vue d'une réutilisation. Or, il semble que les Sulpiciens les ont rejetées d'un même coup lors du remblaiement de la tranchée située au pied du mur ouest de la pièce centre-est (Figure 4.4).

Selon les chercheurs d'Archéotec Inc., la période d'occupation du château par l'élite politique au cours du Régime français aurait généré la grande majorité des fragments de bouteilles présents dans l'assemblage archéologique (Archéotec Inc. 2000(d) : 5, 16). La surface d'occupation de 1763-1773 contient 19,26 % de l'assemblage (Tableau 6.5). Si l'on regroupe tous les événements qui précèdent l'épisode de Lotbinière et de Deschambault en incluant la tranchée 02A32, on retrouve 34,94 % du total de l'assemblage. Les résultats énoncés plus haut confirment l'hypothèse des chercheurs d'Archéotec Inc., soit qu'une grande proportion des fragments de bouteilles retrouvées au château de Vaudreuil datent de l'époque où l'élite coloniale française habitait le bâtiment. Si l'on inclut la période de 1763 à 1773 et les autres tranchées de construction, on constate que 75,78 % de l'assemblage semble antérieure à 1773. Il ne reste que 24,21 % des fragments pour l'époque du collège Saint-Raphaël. Même s'il n'est pas exclu que certains tessons provenant des tranchées de réfection puissent dater de l'époque du collège, la proportion de l'assemblage datant d'avant 1773 est très majoritaire.

Tableau 6.5: Nombre de tessons et d'objets par événements

Événement	Tessons	% Tessons	Objets	% Objets
Construction du château, 1723	81	1,08%	4	4,88%
Surface d'occupation, 1723-1763	1488	19,82%	7	8,54%
Surface d'occupation, 1763-1773	1446	19,26%	1	1,22%
Remblais de comblement des fosses de réfection du château, vers 1773	1620	21,58%	15	18,29%
Remblai de comblement de la fosse 2A32	1054	14,04%	37	45,12%
Surface d'occupation, 1773-1803	1242	16,54%	12	14,63%
Construction de l'égout, 1795	21	0,28%	1	1,22%
Couches de destruction du collège, 1803	555	7,39%	5	6,10%
Total	7507	100,00%	82	100,00%

6.2.2 La distribution horizontale de la collection

L'analyse de la distribution temporelle que nous avons effectuée dans la section précédente doit être complétée par celle de la distribution horizontale des fragments dans l'optique d'achever la mise en contexte des bouteilles de verre du château de Vaudreuil. Nous documenterons l'utilisation différentielle des pièces du soubassement en relation avec la dispersion spatiale des fragments de bouteilles du château de Vaudreuil.

Rappelons tout d'abord que le château est constitué d'un corps central divisé en deux pièces (centre-est et centre-ouest) et de deux ailes latérales. La sous-opération 02A fut implantée dans la pièce centre-est, la sous-opération 02B dans le centre du corps principal, l'opération 07 dans l'aile est et l'opération 12 à cheval sur la limite entre l'aile ouest et l'extrême ouest du corps central du château (Figure 1.4).

La densité d'artefacts retrouvés dans la sous-opération 02A (pièce centre-est) est plutôt élevée par rapport aux autres pièces du château. Cela nous porte à croire que la pièce centre-est, dans laquelle la sous-opération 02A a été implantée, correspondait à un lieu d'entreposage. Certains artefacts datant de la période du collège comme des cerceaux de tonneaux, une manne de bois, un fond de tonnelet et

les chantepleures datant de la période de Vaudreuil, correspondent à des fonctions d'entreposage des aliments et des boissons (Archeotec Inc. 2002 : 77; Cardinal 1992: 57-58). Par contre, nous sommes confrontés à un problème d'interprétation car un grand nombre de tessons découverts dans cette pièce proviennent d'un contexte secondaire. Il n'est pas exclu que ces bouteilles aient été conservées ailleurs que dans la pièce centre-est. Cependant, les couches d'occupation qui correspondent aux périodes 1723-1763 et 1763-1773 contiennent une très grande quantité de fragments de bouteille de verre. Certes on ne peut affirmer que les bouteilles étaient entreposées dans la pièce centre-est mais il est probable qu'elles ont été fracturées puis abandonnées sur place.

Par malheur, la pièce centre-ouest n'a pas été fouillée sauf à l'extrême ouest (sous-opération 12). Les lots des sous-opérations 12L et 12M n'ont livré que très peu d'artefacts, et la sous-opération 12M correspond davantage à l'occupation de Dulhut qu'à la période de Vaudreuil (Archéotec Inc. 2000(a) : 77). Il aurait été intéressant de comparer l'assemblage des deux pièces du corps central du château dans l'optique de préciser leurs fonctions respectives. Il est possible que des fonctions spécifiques à chacune auraient pu être identifiées.

La pièce centrale qui correspond à la sous-opération 02B contient peu de témoins matériels sauf dans les dépôts laissés par l'effondrement du collège. La pièce centrale, au contraire de la pièce centre-est, ne renfermait qu'un couvoir pour l'incubation des oeufs (Cardinal 1992 : 64-65). Selon le plan de Chaussegros de Léry, la sous-opération 02B aurait été implantée dans le corridor permettant de passer à la pièce centre-est à la pièce que nous nommons centre-ouest (Figure 1.3).

À priori, on peut penser qu'une aire de circulation, tel un corridor, est peu propice à l'accumulation d'un sol d'occupation. En général, ces endroits sont gardés dégagés pour ne pas nuire au passage. Il reste à expliquer la présence du couvoir car, logiquement, il est peu probable qu'un tel objet soit conservé dans une zone de passage. Nous observons pourtant que le couvoir a été retrouvé dans le coin nord-est

de la sous-opération ce qui correspond au bout du couloir qui ne mène à aucune issue. En conséquence, il ne nuisait pas à la circulation. Il appert donc que la sous-opération 02B n'était pas implantée dans la pièce centre-ouest mais plutôt dans le couloir reliant les deux pièces du centre, ce qui expliquerait la pauvreté des lots concernant la culture matérielle. Cela limite davantage l'interprétation des données relatives à la pièce centre-ouest.

La portion de l'opération 07 située à l'intérieur du château de Vaudreuil est réduite, ce qui a limité les découvertes d'artefacts (Figure 1.4). De plus, une grande partie de l'opération couvre les latrines de l'aile est du bâtiment, et comporte un grand nombre de vestiges de maçonnerie. Donc, l'aile est semble inadaptée pour une utilisation quotidienne ou pour des fins domestiques ou d'entreposage. Il en résulte que seulement 8,00 % des tessons de la collection sont issus de l'opération 07. De plus, la plupart proviennent des remblais des tranchées de construction des murs de latrines donc d'un contexte de dépôt secondaire.

L'interprétation de la fonction des pièces situées dans l'aile ouest est tout aussi problématique (opération 12). En effet, les tessons sont trop peu nombreux et l'aire fouillée est trop réduite et perturbée pour permettre d'extrapoler, à partir des informations archéologiques, les activités s'y déroulant. Les sources historiques nous viennent en aide sur ce point. Sur le plan de Chaussegros de Léry de 1727, on peut lire la fonction des pièces : du nord au sud, on retrouve un office, une cage d'escalier, un garde-manger et la cuisine (Figure 1.3). De plus, une référence historique mentionne qu'au collège Saint-Raphaël, les domestiques préparaient les repas dans le soubassement (Cardinal et Willis 1991 : 41). Il est donc légitime de penser que la fonction des pièces de l'aile ouest soit restée inchangée jusqu'à l'incendie de 1803.

À la lumière des informations que nous possédons, nous croyons que la pièce centre-est (sous-opération 02A) faisait office de lieu d'entreposage, entre autres, pour les boissons conservées dans les bouteilles de verre et même en fûts. En effet, c'est à cet endroit que l'on a retrouvé le plus de fragments de bouteilles, de fûts et d'autres

artefacts et écofacts. Cependant un grand nombre proviennent de contexte secondaire. Il faudrait recourir à d'autres fouilles archéologiques afin de déterminer si la pièce centre-ouest était aussi un lieu d'entreposage, car nous ne possédons aucun indice sur sa fonction. Sur le plan de Chaussegros de Léry, elle est simplement appelée cave, tout comme la pièce centre-est qui constitue clairement un lieu d'entreposage. En ce qui concerne les ailes latérales du bâtiment, les informations archéologiques sont plutôt ténues. C'est encore une fois le plan de Léry qui nous renseigne le plus sur les fonctions des pièces des ailes. Donc, pour la collection des bouteilles du château de Vaudreuil, la pièce centre-est a une importance capitale car nous croyons que c'est à cet endroit qu'étaient entreposées les bouteilles.

6.2.3 La pièce centre-est : une cave à vin?

Selon les chercheurs d'Archéotec Inc., la pièce centre-est n'était pas seulement un lieu d'entreposage, mais logeait une cave à vin:

Si la fonction vin et alcool est notoirement représentée à travers le temps, sa présence sous la forme des fonctions entreposage, consommation et l'absorption marque le paysage archéologique surtout pendant les trois premiers tiers du dix-huitième siècle, moment où l'archéologie a retracé les témoins d'une cave vraisemblablement utilisée au château notamment au temps du mandat de Beauharnois comme gouverneur de la colonie (1725-1747) (Archéotec Inc. 2000(d) : 5).

La datation des bouteilles en «pot à fleurs» et la présence des sceaux arborant les armoiries de la famille de Charles de Beauharnois de la Boische concordent avec l'hypothèse d'Archéotec Inc. Beauharnois est peut-être celui qui a le plus contribué à la présence de bouteilles au château. Ce gouverneur devait être un amateur de vin et peut-être d'eau-de-vie. La pièce centre-est semble être le lieu où l'on conservait des breuvages alcoolisés dans des bouteilles ou des fûts.

Il est cependant difficile de démontrer archéologiquement l'usage exclusif de cette pièce pour l'entreposage d'alcool. La principale difficulté vient du fait qu'un grand nombre de fragments de bouteilles datant de cette époque sont en contexte secondaire car ils proviennent des remblais des fosses de réfection du château. De plus, la surface d'occupation de 1773-1803 a livré peu de tessons de bouteilles (513

tessons) en comparaison avec les surfaces d'occupation précédentes (1 292 pour 1723-1763 et 1 165 pour 1763-1773). Donc, si cette portion du soubassement servait de cave à vin au cours des périodes précédentes, une nouvelle fonction lui fut probablement attribuée à l'époque du collège, à moins que les Sulpiciens aient emmagasiné peu de vin embouteillé par rapport aux occupants lors du Régime français.

Un autre facteur semble infirmer l'hypothèse d'une pièce servant uniquement à la conservation d'alcool. La sous-opération 02A a livré une grande quantité d'artefacts et écofacts:

[Les lots liés à l'occupation de 1723-1763] contiennent des artefacts très fragmentaires ainsi que plusieurs fragments de gros et petits mammifères, des arêtes de poissons, des coquilles d'huîtres, et des fragments de coquilles d'oeufs. On note une forte proportion de fragments de bouteilles à vin, de verre à tige et des clés de cannelle de tonneau. Ce type d'artefacts et d'écofacts se retrouvera en nombre dans toutes les surfaces d'occupation postérieures, jusqu'à l'incendie de 1803 (Cardinal 1992 : 40-41).

L'hypothèse de Cardinal (1992 : 41) veut que la pièce centre-est ait servi à l'entreposage et à la conservation de denrées alimentaires de toute catégorie : viandes, poissons, œufs, fruits, légumes, boissons alcoolisées et autres. En effet, la sous-opération 02A témoignerait de l'alimentation des habitants du château de Vaudreuil, puis du collège, et non pas seulement de leur consommation d'alcool.

De plus, le propre d'un cellier est de conserver des bouteilles fermées en vue de les faire vieillir (pratique peu commune au XVIII^e siècle) ou de créer une réserve. L'excavation de la pièce centre-est n'a permis de découvrir ni bouchons de liège, ni muselet, ni fragments de goulot présentant un dispositif de fermeture. Normalement, si une cave à vin se trouvait dans cette section du soubassement, l'assemblage archéologique aurait dû renfermer quelques dispositifs de fermeture au moins pour la période de l'occupation des Sulpiciens.

Malheureusement, il semble nécessaire de réfuter, pour le moment, l'hypothèse selon laquelle la pièce centre-est constituait un cellier. Cependant, il n'est pas impossible que le contraire puisse être démontré grâce à des fouilles futures dans

la pièce centre-ouest. En effet, une différence majeure entre les assemblages archéologiques des deux pièces nous permettrait peut-être de démontrer que finalement, la pièce centre-est était un lieu réservé presque exclusivement à l'entreposage de l'alcool. De plus, il est possible que Chaussegros de Léry ait omis d'identifier la cave à vin sur son plan. Ce fut le cas pour le Séminaire du Saint-Sulpice, situé à l'angle des rues Notre-Dame et Saint-Sulpice à Montréal, qui possédait une cave à vin et qui n'était pas indiquée sur les plans détaillés de François Dollier de Casson⁴⁷.

De façon temporelle, ces analyses nous révèlent que la période d'occupation des gouverneurs français fut celle qui a produit de très nombreux tessons de bouteilles par rapport aux autres périodes d'occupation. Du côté de la distribution spatiale, on remarque que la pièce centre-est a livré la majorité des fragments de bouteilles. Deux raisons peuvent expliquer cette situation : soit cette pièce servait d'entrepôt pour l'alcool, mais aussi pour une variété de denrées, soit les tessons trouvés dans les fosses de réfection provenaient d'une autre pièce du château. Pour vérifier ces deux hypothèses, il faudrait qu'une nouvelle campagne de fouille soit menée au château de Vaudreuil et que la pièce centre-ouest soit excavée. En résumé, nous sommes d'avis qu'il faut interpréter cette pièce comme un lieu d'entreposage qui n'est pas réservé exclusivement à l'alcool. En fait, nous croyons que ce lieu sert d'entrepôt pour une variété de biens.

⁴⁷ Hélène Buteau communication personnelle, 2005.

6.3 LE MARCHÉ DES BOUTEILLES DE VERRE

6.3.1 La place des bouteilles dans le commerce de l'alcool

Le contexte de l'approvisionnement en alcool de la vallée du Saint-Laurent au XVIII^e siècle est, en général, bien connu. Les historiens ont retracé les routes de commerce et la provenance des divers produits disponibles sur le marché (Bervin et Laframboise 1991; Bosher 1987; Ferland 2004; Huetz de Lemps 1975; Jean et Proulx 1995; Mathieu 2001; Ouelette 1991; Pritchard 1976; Reid 1953). L'alcool provient en majorité d'Europe car les quantités et les variétés des boissons fermentées fabriquées dans la colonie sont limitées.

De façon générale, le tonneau sert de contenant pour le transport des alcools. Toutefois, au XVIII^e siècle, la bouteille en verre prend de l'importance auprès des viticulteurs et des consommateurs. À partir de ce moment, quelques documents mentionnant l'arrivée d'alcool embouteillée en Nouvelle-France sont retrouvés dans les archives. À cette époque, il n'y a pas d'association spécifique entre le type d'alcool ou de vin et la forme des bouteilles (Jones 1996 : 207). S'il est possible aujourd'hui d'identifier la région viticole de laquelle est issu un vin grâce à sa bouteille, au XVIII^e siècle, ce n'est pas le cas. La forme de la bouteille renseigne le consommateur qu'elle contient de l'alcool, sans autres précisions sur le type ou sur la provenance.

Il semble que l'alcool arrive dans les colonies plus régulièrement en tonneau qu'en bouteille. De plus, on retrouve peu de notices concernant le commerce de bouteilles, qu'elles soient vides ou pleines. S'il y avait eu une association spécifique entre le vin et son contenant, il aurait été possible de lier la mention d'un vin sur la liste de marchandises d'un navire à une forme de bouteille. Comme l'association entre le vin et son contenu est générique, ces liens sont impossibles. L'absence relative de la bouteille dans les documents historiques découle de ces facteurs. Donc, pour connaître la manière dont les bouteilles sont arrivées dans les colonies et leur

pays d'origine, il faut se fier aux traces ténues qu'elles ont laissées dans les documents historiques ainsi qu'aux découvertes archéologiques.

6.3.2 Les bouteilles en «pot à fleurs»

Les écrits historiques du XVIII^e siècle permettent de brosser un tableau de l'importation d'alcool en Nouvelle-France. Par contre, les mentions concernant les bouteilles de verre sont rares. L'analyse matérielle que nous avons réalisée dans ce mémoire nous permet d'émettre quelques hypothèses relatives au contexte historique dans lequel s'inscrivent les bouteilles et le commerce s'y rattachant. Nous avons décidé de nous attarder aux bouteilles en forme de «pot à fleurs» car elles sont typiques du Régime français et abondamment retrouvées sur les sites de la Nouvelle-France, notamment dans les contextes de 1723-1773 du château de Vaudreuil.

L'analyse stylistique de la collection du château de Vaudreuil a démontré un degré élevé de standardisation dans le groupe de bouteilles en «pot à fleurs», tant au niveau de la forme du corps que celle des goulots. Ces bouteilles possèdent un style qui tend vers une certaine uniformité. En général, c'est une caractéristique que l'on remarque sur les exemplaires de la première moitié du XVIII^e siècle retrouvés sur les sites de la Nouvelle-France.

Cette standardisation nous pousse à proposer que les bouteilles françaises proviennent d'un seul centre verrier ou du moins, d'une région assez restreinte renfermant un grand nombre de verreries. Nous envisageons un endroit où il serait possible de retrouver une certaine homogénéité dans le façonnage des bouteilles découlant d'une tradition ou un savoir-faire régional. L'endroit d'où proviendrait les bouteilles en forme de «pot à fleur» pourrait être la région de Bordeaux. Pascal Birolleau (1982 : 3) mentionne que les activités vinicoles de la Gironde sont propices à une demande importante de bouteilles, surtout à une époque où le contenant en verre gagne en popularité. Le développement des verreries au charbon dans la Gironde coïncide avec ces circonstances. Alors que la première verrerie au charbon à

Bordeaux fut inaugurée en 1723, on en retrouve cinq en 1785 (Birolleau 1982 : 11). Cela tend à démontrer une forte demande de bouteilles dans cette ville.

Même après l'installation des premières verreries dans le quartier des Chartrons, les Bordelais continuent d'importer des bouteilles car les industries locales ne suffisent pas encore à la demande. Ces contenants importés arrivent de Rouen, de Calais, de Hambourg et d'autres lieux (Brutails 1893 : 11; Ducasse 1970 : 3). Cette situation semble s'atténuer vers 1735 car des jurandes, comme celle de Sainte-Foy, prennent des mesures pour interdire l'usage des bouteilles anglaises ou de Rouen (Ducasse 1970 : 2). De plus, certaines manufactures comme celles des verriers Mitchell et Vandebrande à Bordeaux et la verrerie située à Bourg obtiennent des privilèges d'exclusivité, interdisant la concurrence (Birolleau 1982 : 13). Aussi, certaines lois prônent le régionalisme. Par exemple, les bouteilles coûtent plus cher à transporter lorsqu'elles sont vides que lorsqu'elles sont pleines car la réglementation favorise l'utilisation des bouteilles à l'échelle régionale (Jones 1996 : 206-207). Ces circonstances permettent de penser que la région de la Gironde exerçait un certain protectionnisme concernant le marché des bouteilles.

La situation politique et économique n'est toutefois pas suffisante pour soutenir notre hypothèse concernant le lieu de fabrication des bouteilles françaises de la première moitié du XVIII^e siècle. Le style des bouteilles doit aussi être étudié. Malheureusement, les verreries girondines n'ont pas encore fait l'objet d'investigation archéologique et nous n'avons pu établir quels styles de bouteilles y étaient produites.

Donc, pour tenter de déterminer la forme des bouteilles produites à Bordeaux au XVIII^e siècle, il faut se tourner vers les hypothèses des auteurs qui ont écrit sur le sujet. Un seul donne réellement des pistes de réflexion selon la provenance des bouteilles fabriquées en Gironde, à cette époque. Dans son article, Bernard Ducasse présente des planches montrant une variété de bouteilles. Quelques exemplaires probablement originaires de la verrerie de Bourg sont typiques de la forme en «pot à

fleurs» que nous retrouvons au château (Figure 6.1) (Ducasse 1970 : 10). La méthode de fabrication des bouteilles décrites par Ducasse concorde avec les caractéristiques que l'on retrouve sur les bouteilles à l'étude. Il mentionne un pontil au verre ou à la canne à souffler et la bague faite à partir d'un filet de verre rapporté sur le goulot, ce dernier pouvant être façonné ou non (Ducasse 1970 : 6-7). De plus, les bouteilles en verre vert foncé sont typiques des verreries chauffées au charbon. Évidemment, ces informations sont ténues, mais elles permettent de proposer une hypothèse quant à la provenance de ces bouteilles.

Plusieurs facteurs viennent renforcer notre hypothèse à l'effet que les bouteilles en forme de «pot à fleurs» que l'on rencontre en Nouvelle-France au cours de la première moitié du XVIII^e siècle, semblent provenir d'un endroit spécifique : la région de la Gironde. L'industrie vinicole de la région immédiate de Bordeaux stimule l'implantation de verreries dans cette ville et dans les villes ou villages en périphérie. Les décrets sur la concurrence, sur l'interdiction d'utiliser des bouteilles étrangères et sur le régionalisme viennent appuyer le fait que la région possède des verreries et désire écouler ses réserves de bouteilles. De plus, les quelques pistes de réflexion que nous avons présenté permettent de penser que les verriers girondins fabriquaient des bouteilles en forme de «pot à fleurs». Par contre, «il faudrait recueillir des débris sur l'emplacement des anciennes verreries pour ne plus avoir de doutes» (Ducasse 1970 : 3), pour reprendre les mots de Bernard Ducasse. Ces récoltes pourraient nous permettre de faire des analyses stylistiques comparatives et peut-être même la comparaison des éléments chimiques du verre à l'aide de l'activation neutronique.

Puisque peu d'informations nous proviennent de France, cette situation nous incite à nuancer l'hypothèse quant à l'origine girondine des bouteilles en «pot à fleurs». Il semble qu'à partir de 1725 et ce jusqu'à la fin du Régime français, ce style de bouteille soit retrouvé presque en exclusivité en Nouvelle-France (Lapointe 1997 : 16). Même si notre hypothèse principale veut que les bouteilles proviennent d'une seule région verrière, nous devons mentionner une autre hypothèse quant leur origine.

En effet, il semble que la Normandie fabrique des bouteilles semblables à celles que l'on retrouve en Nouvelle-France (Figure 2.5) (Van den Bossche 2001 : 200-201). De plus, il n'est pas impossible que la bouteille en «pot à fleur» tire ses origines d'une forme belge. Comme nous l'avons mentionné dans le chapitre 2, il est possible que les verriers normands se soient inspirés des styles belges. Rouen est connu comme un centre verrier majeur et on sait que ses bouteilles étaient importées à Bordeaux dans la première moitié du XVIII^e siècle :

En 1698-1699, 110 000 bouteilles provinrent de Normandie (80 %), en particulier, de Bretagne, de Hollande (14 %) et de Dantzig. En 1714-1715, les importations s'élevèrent seulement à 72 000 bouteilles (Birolleau 1980-1981 : 94).

En transitant par Bordeaux, il n'est pas impossible que ces bouteilles aient traversé l'Atlantique à destination des colonies et que certaines bouteilles retrouvées dans la vallée du Saint-Laurent soient normandes.

Ces informations nous alertent à l'effet que ce style de bouteille peut être national plutôt que régional, même si cette hypothèse nous semble peu probable en raison de leur homogénéité stylistique et technique. Malheureusement, un problème d'identification persiste car il n'y a pas de données qui ont été recueillies sur les sites de production des bouteilles. Une enquête archéologique nous aiderait à résoudre le problème de l'identification régionale des styles de bouteilles françaises. Pour l'instant, nous laisserons de côté la discussion sur ces hypothèses en espérant que de nouveaux renseignements surviennent pour les étoffer, les infirmer ou les confirmer.

6.3.3 Les bouteilles cylindriques anglaises

Contrairement aux bouteilles françaises qui sont représentées en majorité par un seul style, le «pot à fleur», les bouteilles anglaises sont caractérisées par un foisonnement de styles reliés au façonnage du goulot. Suivant le raisonnement de la section précédente, nous postulons que les bouteilles anglaises proviennent de plusieurs verreries disséminées sur le territoire anglais plutôt que d'un centre verrier principal. En effet, comme l'Angleterre ne produit pas de vin et qu'elle importe ce précieux breuvage d'autres pays, on peut penser que les manufactures de bouteilles n'ont pas pris leur essor en relation avec les régions vinicoles. Elles se seraient peut-

être développées en relation avec les mines de charbon sources de combustible pour les verreries depuis le décret de 1615 qui interdit aux verriers de chauffer leur industrie au bois⁴⁸. La région de Bristol recèle cinq industries de bouteilles en 1696, nous savons aussi que la région de Londres ainsi que celle de Birmingham étaient très importantes pour la production des bouteilles (Alyluia 1981 : 61; Noël Hume 1961 : 94; Van Den Boosche 2001 : 29). Comme ces régions ne sont pas éloignées de façon géographique, il est possible que les verreries aient un style de bouteilles qui leur était propre.

L'acte de navigation de 1728, tel que mentionné dans le chapitre 5, stipule que le vin doit arriver en Angleterre en tonneaux, en vue de protéger les verriers anglais. On peut penser que les bouteilles arrivent dans les ports de toutes les régions d'Angleterre et que le vin est embouteillé sur place si le cas se présente. Sinon, les bouteilles sont dirigées vers les colonies en vrac. Cette hypothèse est difficile à démontrer avec les informations que nous détenons présentement. Pour réaliser ce projet, il y aurait beaucoup de recherche à effectuer afin de bien documenter les schèmes de fabrication des bouteilles en Angleterre et au marché de celle-ci à l'échelle nationale.

⁴⁸ Voir chapitre 2.

6.4 LA CONSOMMATION D'ALCOOL AU CHÂTEAU DE VAUDREUIL

À l'aide de l'étude de distribution spatio-temporelle des artefacts et de l'analyse du marché des bouteilles retrouvées lors des fouilles du château, il est maintenant possible de documenter la consommation d'alcool selon les périodes d'occupation et leurs habitants.

6.4.1 L'alcool au château de Vaudreuil au Régime français

6.4.1.1 Les habitants du château et le marché de l'alcool au XVIII^e siècle

Au cours du chapitre 5, le commerce entre la France et la Nouvelle-France fut rapidement esquissé ainsi que les différents mécanismes d'acquisition des biens importés pour les résidents de Montréal. Au cours du Régime français, les Montréalais pouvaient passer par les marchands et les cabaretiers pour obtenir de l'alcool. Pour les gens bien nantis, comme les habitants du château de Vaudreuil, il était également possible de s'adresser directement aux marchands français ou à des connaissances pour se procurer des produits particuliers. Contrairement aux transactions locales qui semblent avoir laissé peu de traces dans les documents historiques, quelques lettres de commandes, adressées directement à des fournisseurs français, ont été retrouvées dans les archives.

Des lettres écrites par deux gouverneurs de la Nouvelle-France, Charles de Beauharnois de la Boische marquis de Beauharnois et Roland-Michel Barrin marquis de La Galissonnière, font état des commandes de vins. Alors que le marquis de Beauharnois habite le château de Vaudreuil de 1726 à 1746, il commande en 1741 au moins un tierçon de vin des Canaries (Ferland 2004 : 269). De 1738 à 1742, il réclame à ses contacts français de petites quantités de vins de Navarre, d'Espagne et encore une fois de vins des Canaries (Ferland 2004 : 290). Quant à de La Galissonnière, il demande au négociant bordelais Gradis de lui faire parvenir des bouteilles contenant du vin blanc de Graves de la dernière récolte (Ferland 2004 :

164). Néanmoins, le marquis ne semble pas résider au château de la place Jacques-Cartier à ce moment-là.

L'inventaire après décès du gouverneur Jacques-Pierre de La Jonquière mentionne qu'il possédait une cave bien garnie et remplie de vin de Haut-Brion, de Bordeaux, de Saint-Macaire, de Champagne, de Malaga et de Graves blanc (Ferland 2004 : 290). Cet inventaire après décès ayant été dressé à Québec, on peut penser qu'il ne concerne pas le château de Vaudreuil.

Même si ces quelques références historiques⁴⁹ ne s'appliquent pas hors de tout doute au château de Vaudreuil, elles confirment que certains gouverneurs ayant habité le bâtiment appréciaient et consommaient de l'alcool. Elles nous informent aussi sur le fait que l'élite avait des goûts recherchés et qu'elle tentait de les satisfaire, entre autres avec des produits divers et de premier choix. On comprend avant tout que les gens biens nantis en Nouvelle-France avaient la possibilité d'obtenir des alcools qui permettaient de répondre à ces goûts particuliers.

6.4.1.2 Le château de Vaudreuil : un endroit festif!

Les arrivages d'alcool en Nouvelle-France sont importants et les types de vins et d'eaux-de-vie accessibles sont très variés. On retrouve autant du vin ordinaire à la portée de presque toutes les bourses que des alcools liquoreux, rares et dispendieux. Ces alcools sont disponibles en différentes mesures : il est possible d'acheter un tonneau ou une bouteille, selon le capital financier du consommateur.

Archéologiquement, il nous est impossible de connaître le contenu des bouteilles ou des fûts retrouvés au cours des excavations. Cependant, des vestiges

⁴⁹ Ces références ont été portées à notre attention de manière anecdotique par les écrits d'historiens ayant travaillé de près ou de loin sur le sujet de l'alcool en Nouvelle-France. C'est pourquoi nous disposons de peu de références. Le dépouillement des archives concernant les différents habitants du château de Vaudreuil et les négociants français nous permettrait probablement d'augmenter leur nombre. Malheureusement, ce mémoire n'est pas propice à cette recherche et nous laisserons à d'autres chercheurs le soin de faire ce travail ultérieurement.

matériels attestent d'une pratique d'entreposage d'alcool au château de Vaudreuil. Les chantepleures retrouvées dans la pièce centre-est de la cave du bâtiment permettent de déduire que des fûts étaient entreposés à cet endroit ou dans une autre pièce de la cave. On retrouve une mention dans l'inventaire après-décès du marquis de Vaudreuil qui tend à démontrer la présence de fûts au cours du Régime français : « Dans la cave [...] Cent Trente Veltes d'Eaudevie En sept demy barriques Et (...) piece a huit Livre La Velte cy (*RAPQ* 1958-1959 : 348) ». Les bouteilles de verre étudiées dans ce mémoire certifient, elles aussi, l'entreposage d'alcool au château.

La pratique de conserver des bouteilles pleines ou vides est démontrée chez l'élite française de l'époque. Prenons l'exemple de monsieur Claude-Philippe Fyot de La Marche, un noble habitant de Dijon. Il possédait une cave à vin et une très grande quantité de bouteilles. Il y avait principalement du vin ordinaire (85,2 %) mais aussi une variété intéressante de vin fin, de bière et de liqueur qui furent consommées de février à juin 1761. Cet inventaire de la consommation de la famille Fyot totalise 892 bouteilles tirées de fûts (Ponsot 1989 : 160). On retrouve aussi dans l'inventaire des biens de Jacques Daquey, habitant de Bernos, de 1768 la présence d'une centaine de bouteilles diverses (Birolleau 1982 : 30).

Les pratiques d'utilisation des bouteilles au XVIII^e siècle nous permettent certaines inférences sur les fonctions de ces objets au château de Vaudreuil. Rappelons que l'entreposage de vin en bouteille et de spiritueux est une pratique relativement nouvelle au XVIII^e siècle. On peut penser que les bouteilles servent dans une certaine proportion à cet usage surtout dans un lieu habité par l'élite. Cependant, elles peuvent aussi servir au transport du vin ou des eaux-de-vie, entreposés en fûts, de la cave à la table (Ferland 2004 : 277). La quantité d'objets, liés à l'entreposage et au service des boissons, retrouvée dans la cave du château de Vaudreuil, témoigne des habitudes de consommation d'alcool de l'élite politique de la Nouvelle-France. Par ailleurs, il serait intéressant d'effectuer une comparaison avec les autres objets relatifs à la table des gouverneurs ainsi qu'avec les écofacts directement reliés aux habitudes alimentaires du château de Vaudreuil pour tenter de documenter de façon

plus globale les pratiques alimentaires de l'élite colonial au cours du Régime français (Cardinal 1992 : 42).

La vie des bouteilles ne s'arrête pas après leur première utilisation. Ces objets précieux et dispendieux au XVIII^e siècle sont souvent conservés pour une éventuelle réutilisation. Elles seront utilisées comme carafe, comme nous l'avons mentionné précédemment, ou pour entreposer un nouvel achat d'alcool. Il semble qu'une grande quantité de bouteilles ait été présente dans la cave du château de Vaudreuil lors de son achat par les Sulpiciens. Une telle pratique n'est pas anecdotique comme le démontre l'inventaire des biens du marquis de Vaudreuil au château Saint-Louis à Québec : dans la cave, les notaires ont retrouvé une grande quantité de bouteilles qui semblent vides lors de l'inventaire des biens (*RAPQ* 1921-1922 : 255).

6.4.2 L'alcool à la place Jacques-Cartier au cours du Régime anglais

6.4.2.1 L'épisode de Chartier de Lotbinière et de Joseph Fleury Deschambault

Avant d'entreprendre la description de la consommation d'alcool au collège Saint-Raphaël, l'épisode de Michel Chartier de Lotbinière, marquis de Lotbinière et de Joseph Fleury Deschambault doit être décrite car une surface d'occupation associée aux années 1763-1773 fut identifiée par les archéologues. Le 9 août 1763, Pierre de Rigaud de Vaudreuil de Cavagnial vend le château et le domaine des Vaudreuil à Lotbinière qui a alors décidé de changer de vocation. À l'origine, militaire et ingénieur, il devient un grand propriétaire foncier (Brown 1980 : 155, Cardinal 1992 : 43). Cardinal (1992: 44) propose que le château ait pu être laissé dans un état de semi-abandon dans la période qui suit son achat par Lotbinière et par la suite, par Joseph Fleury Deschambault, en 1771. Malheureusement, cet intervalle (1763-1773) a été peu étudié par les historiens qui ont travaillé sur le sujet et cette circonstance laisse un hiatus majeur dans les données.

Sur le terrain, les archéologues ont découvert une surface d'occupation datée de 1763 à 1773. Cette surface contient une majorité de fragments provenant de

bouteilles françaises. Par contre, les tranchées de réfection du bâtiment effectuées par les Sulpiciens contiennent une plus grande proportion de bouteilles anglaises (comptées en nombre d'objets) que de bouteilles françaises. Même si ces dernières sont encore en usage ou qu'elles servent encore à l'entreposage à cette époque, il nous semble que les bouteilles anglaises prennent de l'importance dans l'assemblage. Cette situation témoignerait, selon nous, d'un épisode de consommation caractérisé par l'arrivée en Nouvelle-France des bouteilles de verre anglaises. Le climat politique et économique de l'époque concorde avec les trouvailles archéologiques du château de Vaudreuil. Avec le traité de Paris signé en 1763, la Nouvelle-France passe définitivement aux mains de l'Angleterre et les lois du mercantilisme avantagent les produits issus de ce pays.

Les lacunes dans les données historiques, portant sur cette période en particulier, ne nous permettent pas de faire plus de liens entre les habitants du château et leur consommation d'alcool. Idéalement des recherches en archives devraient être menées dans l'optique de découvrir les résidents du château entre 1763 et 1773. De cette façon, des parallèles entre leur profil socioéconomique et leur consommation pourraient être élaborés.

6.4.2.2 Le collège Saint-Raphaël et l'alcool

Une des nombreuses conséquences de la Conquête de la Nouvelle-France, par les Anglais en 1760, est la transformation des réseaux commerciaux. Si les types de produits qui arrivent à Montréal sont sensiblement les mêmes qu'au cours du Régime français, la provenance des biens se déplace de la France vers l'Angleterre. Selon les chercheurs d'Archéotec Inc. (2000(d) : 38), le marché serait rapidement inondé de marchandise anglaise. Ainsi, les artefacts provenant des sites archéologiques du Régime anglais sont caractéristiques de la production anglaise. C'est ce qui est observé dans les assemblages des événements liés au collège Saint-Raphaël. La surface d'occupation datée entre 1773 et 1803 contient 61,60 % de fragments de

bouteilles anglaises, ce qui concorde avec le contexte d'approvisionnement de l'époque.

L'occupation du château par les Sulpiciens et leurs pensionnaires est peu documentée au niveau historique, comme l'était l'épisode de Lotbinière et de Deschambault. Il est difficile d'élaborer des liens entre les habitants du collège et leur consommation d'alcool car les artefacts sont peu loquaces et nous ne possédons pas de sources archivistiques pour les appuyer. Cependant, il semble que l'importance de l'alcool au collège aurait été moindre que lors des belles années du château. En effet, moins de tessons de bouteilles sont associés à l'épisode du collège qu'aux autres époques, à l'exception des fragments retrouvés à l'intérieur des fosses de réfections de 1773. Selon nous, la nouvelle vocation du bâtiment aurait entraîné une diminution de la consommation d'alcool de la part des occupants.

Le collège Saint-Raphaël n'était pas un endroit où le côté festif est primordial, mais un établissement d'enseignement où l'on consommait peu d'alcool. Le *Prospectus de l'éducation que reçoivent les jeunes-gens du Petit séminaire de Mont-Réal* mentionne qu'au XIX^e siècle, les pensionnaires ne disposaient pas d'une ration de vin quotidienne et on peut penser qu'il en était de même au XVIII^e siècle :

La nourriture est saine et abondante, mais frugale, telle qu'elle convient à des jeunes gens dans le temps de leurs études; au reste il n'y a sur cet article de différence entre les écoliers et les maîtres, sinon que ceux-ci ont un plat de plus et du vin (Collège de Montréal 18-- : 7).

Ces habitudes de consommation concorde avec le fait que peu de bouteilles de verre, seulement 17 objets sur 82 au total, furent retrouvées dans les couches d'occupation et d'incendie du collège.

L'abandon des bouteilles associées au collège diffère peu de ce qui est observable aux époques précédentes. Effectivement, des fragments de bouteilles cassées ont été retrouvés dans les surfaces d'occupation de la pièce centre-est. Par contre, il existe une différence majeure par rapport aux autres périodes : alors qu'au cours du Régime français et lors de l'épisode Lotbinière et Deschambault, les habitants du château semblent conserver des bouteilles en vue de leur réutilisation, les

Sulpiciens quant à eux s'en débarrassent⁵⁰. En tout, les fosses de réfection du bâtiment lors de sa transformation en collège ont livré 52 objets, soit 63,41 % du total, toutes époques confondues.

Cette observation permet encore une fois d'affirmer que le collège était une institution à l'intérieur de laquelle l'alcool était perçu et consommé d'une manière différente que lorsque l'élite coloniale habitait le château. L'alcool est toujours présent mais dans une moins grande proportion et l'entreposage semble être une pratique peu habituelle. En effet, si le collège avait possédé un lieu réservé à l'entreposage d'une grande quantité de bouteilles et de fûts contenant de l'alcool, une partie de ces vestiges aurait été fossilisé par l'incendie du 6 juin 1803. Donc, la fouille archéologique du château aurait permis de les identifier. Ceci étant dit, il n'est pas impossible qu'une cave à vin ait été située dans la pièce centre-ouest du soubassement du château. À défaut d'une intervention archéologique à cet endroit, la question restera en suspens.

À la lumière des connaissances actuelles, nous pouvons affirmer que les Sulpiciens et leurs pensionnaires avaient des habitudes de consommation d'alcool plus modestes que leurs prédécesseurs. Cela concorde avec la vie humble et sérieuse qui était de mise dans un Petit séminaire.

En guise de conclusion, mentionnons premièrement que l'analyse de distribution temporelle et horizontale nous a permis d'associer l'assemblage que nous avons étudié avec les événements ayant eu cours au château et par extension aux habitants de celui-ci. Nous avons pu remarquer que c'est au cours de la période d'occupation de 1723 à 1763 que la plupart des bouteilles furent utilisées ou réutilisées.

⁵⁰ Au début de ce chapitre, nous avons mentionné l'hypothèse à l'effet qu'une grande proportion des fragments de bouteilles retrouvés dans les fosses de réfection seraient datés des époques antérieures au collège.

En combinant les informations archéologiques, historiques et l'analyse stylistique que nous possédions nous avons documenté, dans la mesure du possible, le marché des bouteilles. Nous avons remarqué que la Conquête, en plus de provoquer un changement dans le schème d'approvisionnement d'alcool dans la vallée du Saint-Laurent, amène aussi des bouteilles présentant un foisonnement de styles alors qu'elles étaient relativement homogènes au cours du Régime français.

De plus, ce chapitre nous a permis de documenter la consommation d'alcool au cours des différentes périodes d'occupation de l'habitation de la place Jacques-Cartier. Tant au niveau historique qu'archéologique, nous avons démontré qu'il y eu une consommation différentielle entre les époques. Il semble que le château était un endroit très festif au Régime français alors que pendant le Régime anglais l'on constate une modération dans la consommation d'alcool.

CONCLUSION

UNE ARCHÉOLOGIE DE L'ALCOOL À MONTRÉAL

AU XVIII^e SIÈCLE

Le concept de consommation nous a permis de documenter les pratiques de consommation d'alcool spécifique à un site montréalais et d'orienter la compréhension des comportements sociaux des occupants de cet endroit. Les différents volets de notre étude, tant au niveau historique qu'archéologique, furent divisés selon les trois éléments qui divisent ce concept : le marché, l'objet et le consommateur. Si le consommateur doit être connu selon les facteurs socioéconomiques et socioculturels qui guident sa consommation et l'objet selon la symbolique qui lui est accordé par le groupe et le contexte dans lequel il est utilisé, ces deux éléments ne doivent pas être pris séparément ou être organisé comme un phénomène de cause à effet. Le consommateur et l'objet, sans oublier le marché, doivent être étudiés dans l'optique de comprendre les pratiques consommatoires intrinsèques d'un groupe précis.

Évidemment, ce ne sont pas tous les éléments de la consommation qui sont visibles archéologiquement. C'est pourquoi dans ce mémoire nous avons aussi mis aussi l'accent sur les données historiques dans le but de comprendre les pratiques de consommation d'alcool des habitants du château de Vaudreuil au XVIII^e siècle d'une manière qui se voulait globale.

Enfin, le marché est le vecteur entre l'objet et le consommateur. Dans la vallée du Saint-Laurent, la situation économique est particulière car elle est caractérisée par le mercantilisme tant au Régime français qu'au Régime anglais. Dans ces conditions, le consommateur a peu d'incidences sur les marchandises disponibles dans la colonie car cette dernière n'est pas une entité productrice. Ainsi, des produits présélectionnés par les négociants français ou anglais envahissent le marché, ce qui risque de restreindre la variété. Au cours du Régime français, l'élite coloniale grâce à ses contacts et son capital financier peut se permettre de commander des produits

directement de France ce qui influence la disponibilité et la variété des produits dont elle dispose. Malheureusement, au début du Régime anglais, les lacunes dans les données historiques nous ont empêché de cerner les particularités inhérentes à l'approvisionnement en alcool au collège Saint-Raphaël.

L'analyse de la collection des bouteilles de verre du château de Vaudreuil nous a permis de dégager de grandes tendances des techniques de fabrication des bouteilles au XVIII^e siècle. En ce qui concerne les bouteilles de verre, on a observé que le Régime français, à partir de 1730, est caractérisé par un style presque unique alors que les bouteilles du Régime anglais présentent un foisonnement de styles. Par rapport au commerce de l'alcool, nous avons déterminé que le contenant principal pour le transport est le tonneau et qu'au XVIII^e siècle, la bouteille sert peu pour cet usage. De plus, la possession de bouteilles de verre pour l'entreposage de l'alcool, qui devient de plus en plus populaire au cours de la première moitié du XVIII^e siècle, est encore une pratique réservée aux classes socioéconomiques les mieux pourvues.

En général, les biens consommés sont empreints de symbolisme surtout en ce qui concerne les objets rares ou de grande qualité. La forme de consommation d'un individu ou d'un groupe lui permet de se définir tant au niveau socioéconomique que socioculturel. Selon les valeurs d'un groupe, il est bien vu de posséder certains biens et d'avoir certaines pratiques consommatoires. C'est ce qu'on observe au château alors que l'élite politique y habite.

Le train de vie d'un entourage gouvernemental a toujours été une affaire de théâtre. Mais pour que la comédie puisse effectivement se jouer il doit y avoir fonds de scène (Cardinal et Willis 1991 : 20).

En effet, pour ce groupe social la convivialité et l'hospitalité sont nécessaires pour affirmer un pouvoir politique. C'est ainsi qu'on peut déduire que la table du château de Vaudreuil était festive et les documents historiques nous mentionnent que la prise d'alcool à table était, en général, associée aux habitudes alimentaires de l'élite (Ferland 2004 : 289).

Même si l'alcool était présent dans une certaine mesure au collège Saint-Raphaël, il ne semble pas que les professeurs et les pensionnaires se soient définis en

tant que groupe socioéconomique et culturel par la consommation d'alcool ou une participation régulière à des rituels festifs. Ce groupe tend plutôt à se caractériser comme une entité sociale basée sur la spiritualité et l'enseignement dans laquelle la modération était de mise et où la consommation ostentatoire d'alcool et la frivolité n'étaient pas souhaitables.

Ainsi, nous avons démontré que la consommation d'alcool au château de Vaudreuil est contrastante selon les phases d'occupation. Ces différences sont visibles autant par les schèmes d'approvisionnement que par la relation entretenue par les consommateurs face à l'alcool. Pour l'élite politique de la Nouvelle-France, il semble que la consommation de boissons alcoolisées était un rituel faisant partie intégrante des pratiques de ce groupe socioéconomique et socioculturel alors que les Sulpiciens gardaient une attitude réservée quant aux pratiques associées à l'alcool.

En terminant ce mémoire, nous aimerions évoquer quelques problématiques nouvelles concernant des recherches futures. L'analyse stylistique des bouteilles de la collection du château de Vaudreuil nous a permis d'élaborer certaines hypothèses quant à la provenance des bouteilles. Au cours de cette étude nous avons insisté sur les bouteilles françaises en «pot à fleurs», dont l'uniformité stylistique pourrait être vue comme le signe d'une production régionale plutôt que nationale. Cependant, plusieurs questions restent en suspens car les centres verriers français n'ont pas été documentés archéologiquement. Des fouilles réalisées sur les sites de ces industries permettraient de vérifier les hypothèses que nous avons exposées dans ce mémoire. Quant à la production anglaise, le même genre d'étude pourrait être effectué dans l'optique de vérifier si la diversité stylistique est le signe d'une provenance de plusieurs centres verriers. En effet, une étude de provenance quant aux centres verriers anglais serait nécessaire pour documenter les méthodes de fabrication et le marché en Angleterre en vue de mieux comprendre les schèmes d'approvisionnement des colonies.

Par ailleurs, dans un contexte historique où le mercantilisme est la politique économique en vigueur, il serait intéressant pour les archéologues québécois de se pencher sur les assemblages archéologiques des pays européens. En effet, une majorité d'artefacts retrouvés sur nos sites archéologiques sont de fabrication européenne, surtout au Régime français. Enfin, une analyse comparative de sites de consommation serait intéressante en vue de confronter les pratiques consommatoires entre les métropoles et leurs colonies.

BIBLIOGRAPHIE

ADAMS, William Hampton

«Dating Historical Sites : The Importance of Understanding Time Lag in the Acquisition, Curation, Use, and Disposal of Artifacts», *Historical Archaeology*, 2003, vol. 37, no.2, pages 38-64.

ADAMS, William Y. et ADAMS, Ernest W.

Archaeological typology and practical reality, A dialectical approach to artifact classification and sorting, Cambridge, Cambridge University Press, 1991.

ALYLUIA, Jeanne

Récipients en verre du XVIIIe siècle, site Roma, Île-du-Prince-Edouard. Verre de bouteille recueilli dans les latrines de la réserve militaire du fort George, Ottawa, Direction des lieux et des parcs historiques nationaux, Parcs Canada, 1981.

ASHMORE, Wendy et SHARER, Robert J.

Discovering Our Past, A Brief Introduction to Archaeology, Mountain View, Mayfield Publishing Compagny, 2000, 288 pages.

AUDET, Bernard

Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France, Sainte-Foy, Les Éditions GID, 2001, 367 pages.

BARON , T.C.

Brewed in America, a History of Beer and Ale in the United States, New York, Arno Press, 1972.

BARRELET, James

La verrerie en France de l'époque gallo-romaine à nos jours, Paris, Larousse, 1953, 207 pages.

BAUGHER, Sherene et VENABLES, Robert

«Ceramics as Indicators of Status and Class in Eighteenth-Century New York», in *Consumer Choice in Historical Archaeology*, Spencer-Wood, Suzanne M. (éditrice), New York, Plenum Press, 1987, pages 31-53.

BELLANGER, Jacqueline

Verre d'usage et de prestige, France 1500-1800, Paris, Les éditions de l'amateur, 1988, 525 pages.

BLANCHETTE, Jean-François,

«L'importance des artefacts dans l'étude des modes d'alimentation en Nouvelle-France entre 1720-1760», *Histoire et archéologie*, no. 52, 1981, 195 pages.

De BELMONT, François Vachon

Histoire de l'eau-de-vie en Canada, Ressource électronique, Université de Montréal, 1840, 32 pages.

BERVIN, George et LAFRAMBOISE, Yves

La fonction commerciale à Place-Royale 1760-1820, Collection patrimoines Dossiers, Québec, Les publications du Québec, 1991, 341 pages.

BERVIN, George

«De la cale à la cave», *La revue d'histoire du Québec Cap-aux-Diamants*, no. 28, Hiver 1992, pages 26-30.

BIROLLEAU, P.

Contribution à l'étude des verreries de Guyenne au XVIII^e siècle, Travail d'Étude et de Recherche, Bordeaux, Université de Bordeaux III, 1980-1981, 143 pages.

BIROLLEAU, P.

«Les verreries du Bazadais du XVI^e au XVIII^e siècles», *Les cahiers du Bazadais*, vol. 58, 1982, pages 3-52.

BOSHER, J.F.

The Canada Merchants 1713-1763, Oxford, Clarendon Press, 1987, 234 pages.

BOSHER, J.F.

«Success and Failure in Trade to New France, 1660-1760», *French Historical Studies*, vol.15, no. 3, printemps 1988, pages 444-461.

BRASSARD, Michel et LECLERC, Myriam

Identifier la céramique et le verre ancien au Québec, Cahiers d'archéologie du CELAT 12, Québec, Les publications du CELAT, 2001, 207 pages.

BRAUDEL, Fernand

Les structures du quotidien : le possible et l'impossible, Tome 1 de la collection Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle, Paris, Librairie Armand Colin, 1979, 544 pages.

BROWN, Margaret Kimball

«Glass from Fort Michilimackinac: A Classification for Eighteenth Century Glass», *Michigan Archaeologist*, vol. 17, no. 3-4 (sept.-déc.), Ann Arbor, 1971.

BRENNAN, Thomas

«Social Drinking in Old Regime Paris», *Drinking. Behavior and Belief in Modern History*, sous la direction de Susanna Barrows et Robin Room, Oxford, University of California Press, 1991, 454 pages.

BRUTAILS, Jean-Auguste

Inventaire sommaire des archives départementales antérieures à 1790. Gironde. Archives civiles. Série C (no. 4250 à 4439). Inventaire du fonds de la Chambre de commerce de Guyenne, Bordeaux, Archives départementales, 1893, 268 pages.

BURK, Marguerite C.

Consumption Economics : A Multidisciplinary Approach, New York, John Wiley & Sons, Inc., 1968.

CHAYETTE, Hervé

Le vin à travers la peinture, Paris, ACR Édition, 1984, 264 pages.

CHAPDELAINE, Claude

«Le site Mandeville à Tracy, Variabilité culturelle des Iroquoiens du Saint-Laurent», *Recherches amérindiennes au Québec*, Montréal, 1989, 295 pages.

CLOUTIER, Céline et BERVIN, George

La fonction commerciale à Place-Royale 1760-1820, Annexe 1 et 2, Collection patrimoines Dossiers, Québec, Les publications du Québec, 1991.

COLLÈGE DE MONTRÉAL (collectivité)

Prospectus de l'éducation que reçoivent les jeunes-gens du Petit séminaire Montréal, 18--, CIHM/ICMH Collection de microfiches, no. 51395, 8 pages.

DECHÊNE, Louise

«La croissance de Montréal au XVIII^e siècle», *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 27, no. 2, septembre 1973, pages 163-179.

DECHÊNE, Louise

Habitants et marchands de Montréal au XVII^{ème} siècle, Boréal, Montréal, 1974.

DESJARDINS, Pauline et DUGUAY, Geneviève

Pointe-à-Callière, l'aventure montréalaise, Québec, Les Éditions du Septentrion, 1992, 135 pages.

DEVILLE, Raymond *et al.*,

Les prêtres de Saint-Sulpice au Canada. Grandes figures de leur histoire, Sainte-Foy, Les Presses de l'Université Laval, 1992, 430 pages.

DICKINSON, John A. et YOUNG, Brian

Brève histoire socio-économique du Québec, Québec, Les éditions du Septentrion, 1995, 383 pages.

DIETLER, Michael

«L'archéologie du colonialisme. Consommation, emmêlement culturel et rencontres coloniales en Méditerranée», *Regards croisés sur le métissage*, (ed. par Laurier Turgeon), Québec, Celat, Les presses de l'Université Laval, 2002.

DION, Roger

Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle, Paris, 1959, 768 pages.

DUCASSE, Bernard

Vignobles et vins d'Aquitaine, Actes du XX^e congrès d'études régionales tenu à Bordeaux les 17, 18 et 19 novembre 1967, Fédération historique du sud-ouest, Bordeaux, Histoire, économie et art, 1970, 446 pages.

FERLAND, Catherine

«Thémis contre Bacchus : La Réglementation de la circulation de l'alcool en Nouvelle-France (1663-1760), *Actes du 1^{er} colloque étudiant du Département d'Histoire du 15 au 16 mars 2001*, Université Laval, Association des étudiants de 2^e et 3^e cycles du Département d'Histoire, 2001, pages 9-19.

FERLAND, Catherine

Bacchus en Canada. Boissons, buveurs et ivresses en Nouvelle-France, XVII^e-XVIII^e siècles, Thèse de doctorat (histoire), Université Laval, 2004, 615 pages.

FORSTER, Robert

«The Noble Wine Producers of the Bordelais in the Eighteenth Century», *The Economic History Review*, vol. 14, no. 1, 1961, 18-33.

FRANCIS, Alan David

The Wine Trade, London, Adams & Charles Black, 1972, 353 pages.

FRANK, Susan

Glass and Archaeology, London, Academic Press, 1982, 155 pages.

GADOURY, Lorraine

La Noblesse de Nouvelle-France. Famille et alliances, Ville La Salle, Éditions Hurtubise HMH, 1992, 208 pages.

GARRIER, Gilbert

«Le vin de cuve en bouche en guise d'introduction», *Le vin des historiens*, Actes du 1^{er} symposium «vin et histoire» 19, 20 et 21 mai 1989, sous la direction de Gilbert Garrier, Suze-la-Rousse, Université du vin, 1989, pages 7-13.

GARRIER, Gilbert

Histoire sociale et culturelle du vin, suivi de Les mots de la vigne et du vin, Paris, Larousse, 2002, 767 pages.

GATES ST-PIERRE, Christian

Variabilité, stase et régionalisation : la céramique du site Hector-Trudel et du Nord-Est Américain au sylvicole moyen tardif (500-1 000 ap. J.-C.), thèse de Doctorat, Montréal, Université de Montréal, 2003, 392 pages.

GERMAIN, Robert

«Boissons de nos aïeux», *La revue d'histoire du Québec Cap-aux-Diamants*, no. 28, Hiver 1992, pages 10-13.

GIROUX, Henri

Histoire et statistiques des institutions catholiques de Montréal, Presses à vapeur de la Minerve, Montréal, 1869, 80 pages.

HABERSCHILL, Henri

«Les marques de pontil dans les bouteilles anciennes», *Le vieux papier : Bulletin de la société archéologique, historique et artistique*, no. 251, 1974.

HANRAHAN, Paul

«Bottles in the Place Royale Collection», *Material History Bulletin*, no.6, 1978, pages 52-73.

HARRIS, Janes E.

«Bouteilles françaises bleu-vert du XVIII^{ème} siècle récupérées à la forteresse de Louisbourg, Nouvelle-écosse», *Histoire et archéologie*, 1979, no. 29, page 83-149.

HENRY, Susan L.

«Consumers, Commodities and Choices : A General Model of Consumer Behavior», *Historical Archaeology*, 1991, vol.25, no.2, pages 3-14.

HOODER, Ian

Reading the Past, Current Approaches to Interpretation in Archaeology, Cambridge, Cambridge University Press, 1991, 221 pages.

HUETZ de LEMPS, Christian

Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV, Paris, Mouton & Co and École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1975, 661 pages.

JEAN, Régis et PROULX, André.

Le commerce à Place-Royale sous le Régime Français, Synthèse, Collection patrimoine Dossiers, Les publications du Québec, 1995, 548 pages.

JOHNSON, Hugh

Une histoire mondiale du vin de l'antiquité à nos jours, Paris, Hachette, 1989, 478 pages.

JONES, Olive R.

«Glass Bottle Push-Ups and Pontil Marks», *Historical Archaeology*, 1971, vol.5, pages 62-73.

JONES, Olive R.

Les bouteilles à vin et à bière cylindriques anglaises 1735-1850, Environnement Canada, Ottawa, 1986.

JONES, Olive R.

«Les bouteilles du dix-huitième siècle. Des emballages commerciaux», *De la verrerie forestière à la verrerie industrielle : du milieu du XVIII^e siècle aux années 1920*, Albi, Association française pour l'archéologie du verre, onzième rencontre, novembre 1996, pages 203-211.

JONES, Olive, SULLIVAN, Catherine, *et al.*

Le Glossaire du verre de Parcs Canada, Ottawa, Direction des lieux et des parcs historiques nationaux, 1985, 178 pages.

KALM, Pehr

Voyage de Pehr Kalm au Canada en 1749, Montréal, Pierre Tisseyre, 1977, 674 pages.

KIDD, K.E.

La fabrication des perles de verre, du moyen âge au début du XIX^e siècle, Ottawa, Direction des lieux et des parcs historiques nationaux, Parcs Canada, Environnement Canada, 1979, 116 pages.

KLEIN, Dan et WARD Llyod

The History of Glass, London, Éditions Orbis, 1984, 288 pages.

KLEIN, Terry H.

«Nineteenth-century Ceramics and Models of Consumer Behavior», *Historical Archaeology*, 1991, vol. 25, no. 2, 77-91.

LACHANCE, André

Vivre à la ville en Nouvelle-France, Outremont, Les Éditions Libre Expression, 2004, 306 pages.

LAFRANCE, Marc

«De la qualité des vins en Nouvelle-France», *La revue d'histoire du Québec Cap-aux-Diamants*, no. 28, Hiver 1992, pages 14-17.

LANDRY, Yves (sous la direction)

Pour le Christ et le Roi, la vie au temps des premiers Montréalais, Édition Libre Expression/Art Global, Montréal.

LAPOINTE, Camille

«À la table de Messieurs Perthuis», *La revue d'histoire du Québec Cap-aux-Diamants*, no. 28, Hiver 1992, pages 22-25.

LAPOINTE, Camille

Le verre et les terres cuites communes de la maison Perthuis à Place-Royale, Québec, Dossier collections patrimoines, 1997, 243 pages.

LAPOINTE, Camille

Trésors et secrets de Place-Royale, aperçu de la Collection archéologique, Les publications du Québec, Québec, 1998.

LAUDIER, M.

Nouveau manuel complet des marchands de vin, des débitants de boissons et du jaugeage, Paris, Roret, 1852.

LeeDECKER, Charles H. *et al.*

«Nineteenth-century Households and Consumer Behavior in Wilmington, Delaware», in *Consumer Choice in Historical Archaeology*, Spencer-Wood, Suzanne M. (éditrice), New York, Plenum Press, 1987, pages 233-259.

LEVY, Sidney J.

«Social Class and Consumer Behavior», in *On Knowing the Consumer*, Joseph W. Newman (éditeur), New York, John Wiley & Sons, Inc., 1966.

MATHIEU, Jacques

Le commerce entre la Nouvelle-France et les Antilles au XVIII^e siècle, Montréal, Collection fleur de lys, Fides, 1981, 276 pages.

MATHIEU, Jacques

Les Français en Amérique du Nord XVI^e-XVIII^e siècle, Québec, Les Presses de l'Université de Laval, 2001, 271 pages.

MARSAN, Jean-Claude

Montréal en évolution, Historique du développement de l'architecture et de l'environnement urbain montréalais, Sainte-Marie, Méridien/Architecture, 1994, 515 pages.

MAURAUULT, Olivier

Marges d'histoire. Saint-Sulpice, Montréal, Librairie d'Action canadienne-française, 1930, 221 pages.

MAURAUULT, Olivier

«*Nos Messieurs*», Montréal, Les Édition du zodiaque, 1936, 324 pages.

McINTYRE, John W.

«Artifacts as Sources for Material History Research», *Bulletin d'histoire de la culture matérielle*, no.8, 1979, pages 71-75.

MILLER, Daniel

Material Culture and Mass Consumption, New York, Basil Blackwell, 1987.

NEATBY, Hilda

«Pierre Guy : A Montreal Merchant of the Eighteenth Century», *Eighteenth-Century Studies*, vol. 5, no. 2, hiver, 1971-1972, 224-242 pages.

NOËL HUME, Ivor

«The Glass Wine Bottle in Colonial Virginia», *Journal of Glass Studies*, 1961, vol. 3, pages 91-117.

NOËL HUME, Ivor

A Guide to Artifacts of Colonial America, New York, Alfred A. Knopf., 1972.

OUELLET, Fernand

Economy, Class, & Nation in Quebec, Interpretive Essays, Toronto, Copp Clark Pitman Ltd., 1991, 302 pages.

PARISET, François-Georges

Bordeaux au XVIII^e siècle, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 1968, 723 pages.

PENDERY, Steven R.

«Consumer Behavior in Colonial Charlestown, Massachusetts, 1630-1760», *Historical Archaeology*, 1992, vol.26, no. 3, pages 57-72.

POLIGUIN, Marie-Claude

Les aubergistes et les cabaretiers montréalais entre 1700 et 1755, Montréal, Université McGill, Mémoire de maîtrise (histoire), 1996.

PONSOT, Pierre

«Les bouteilles du président. Les boissons d'un parlementaire Bressan-Bourguignon au XVIII^e siècle», *Le vin des historiens*, Actes du 1^{er} symposium «vin et histoire» 19, 20 et 21 mai 1989, sous la direction de Gilbert Garrier, Suze-la-Rousse, Université du vin, 1989, pages 153-160.

PRITCHARD, James S.

«The Pattern of French Colonial Shipping to Canada Before 1760», *Revue française d'histoire d'outre-mer*, vol. 63, no. 231, 1976, pages 189-210.

PROULX, Gilles

Entre France et Nouvelle-France, Ottawa, Éditions Marcel Broquet, Parcs Canada, 1984, 197 pages.

PROUST, Jacques

Toutes les planches de l'encyclopédie Diderot et d'Alembert, Paris, EDDL, 2001, 874 pages.

RIORDAN, Timothy B. et ADAMS William H.

«Commodity Flows and National Market Access», *Historical Archaeology*, 1985, vol.19, no.2, 5-19.

REID, Allana G.

«General Trade Between Quebec and France During the French Regime», *The Canadian Historical Review*, vol. 34, 1953.

REY, Alain

Le Grand Robert de la langue française, Paris, Dictionnaires Le Robert, 2001.

REY-DEBOVE, Josette et REY, Alain

Le Nouveau Petit Robert, Paris, Dictionnaire Le Robert, 2003.

ROBERT, Jean-Claude

Atlas historique de Montréal, Art Global et Éditions Libre Expression, Canada, 1994.

ROUSSEAU, Pierre

Saint-Sulpice et les missions catholiques, Montréal, Éditions Édouard Garand, 1930, 190 pages.

SCOVILLE, Warren C.

«Technology and French Glass Industry, 1640-1740», *The Journal of Economic History*, novembre 1941, pages 153-167.

SCHLERETH, Thomas J.

Material Culture, A Research Guide, Lawrence, University Press of Kansas, 1985, 244 pages.

SPENCER-WOOD, Suzanne M.

Consumer Choice in Historical Archaeology, New York, Plenum Press, 1987, 418 pages.

SPENCER-WOOD, Suzanne M., HEBERLING Scott D.

«Consumer Choices in White Ceramics, A comparison of Eleven Early Nineteenth Century Sites», in *Consumer Choice in Historical Archaeology*, Spencer-Wood, Suzanne M. (éditrice), New York, Plenum Press, 1987, pages 55-84.

SULLIVAN, Catherine

A Catalogue of the Container Glass from the Machault, Microfiche Report Series 93, Ottawa, Parcs Canada, 1979, 91 pages.

SULPICIENS (collectivité)

Le troisième centenaire de Saint-Sulpice, Montréal, Éditions du Devoir, 1941, 199 pages.

TIÉBAUT de BERNAUD, Arsenne

Nouveau manuel complet du vigneron français ou l'art de cultiver la vigne, de faire les vins, eaux-de-vie et vinaigres, Paris, Roret, 1851.

THIRSK, Joan

«Popular Consumption and the Mass Market in the Sixteenth to Eighteenth Centuries», *Bulletin d'histoire de la culture matérielle*, vol. 31, 1990, pages 51-58.

THOMAS, David Hurst

Archaeology, Fort Worth, Holt, Rinehart and Winston, inc, 1989, 694 pages.

VAN DEN BOSSCHE, Willy

Antique Glass Bottles. Their History and Evolution (1500-1850), Woodbridge, Antique Collectors' Club, 2001, 439 pages.

VILLARD, Pierre

«Bonnes et mauvaises ivresses dans l'Antiquité», *Le vin des historiens*, Actes du 1^{er} symposium «vin et histoire» 19, 20 et 21 mai 1989, sous la direction de Gilbert Garrier, Suze-la-Rousse, Université du vin, 1989, pages 15-19.

WARNIER, Jean-Pierre

Construire la culture matérielle, Paris, Presses Universitaires de France, 1999, 176 pages.

WRIGHT, James V.

The Ontario Iroquois Tradition, Ottawa, National Museum of Canada, Bulletin no. 210, 1966, 195 pages.

WRIGHT, James V.

«Type and Attribute Analysis : Their Application to Iroquois Culture History», dans *Iroquois Culture, History and Prehistory, Proceedings of the 1965 Conference on Iroquois Research*, (Ed. par Elisabeth Tooker), Albany, The university of the State of New York, The State Education Department New York State Museum and Science Service, 1967.

ARCHIVES

État des marchandises dont on demande les prix actuels, Archives de la Chambre de commerce de La Rochelle, carton XXI, pièce 7360, 20 août 1731.

«Inventaire des biens de la succession du marquis de Vaudreuil, 1726 le 15 juillet», *Rapport de l'archiviste de la province de Québec*, 1958-1959, pages 337-355. (Dans le texte *RAPQ*)

«Inventaire et description de tous et uns chacun les biens meubles, immeubles, titres, papiers, dettes actives et passibles de la succession de feu le haut et puissant seigneur Philippe de Rigaud, marquis de Vaudreuil, vivant Grand-Croix de l'ordre militaire de Saint-Louis, gouverneur et lieutenant général pour le roi en toute la Nouvelle-France», 19 juin 1726, *Rapport de l'archiviste de la province de Québec*, 1921-1922, pages 238-261. (Dans le texte *RAPQ*)

RAPPORTS DE FOUILLES, SYNTHÈSES ET ÉTUDES

ARCHÉOTEC Inc.

Évolution d'un espace urbain. Synthèse des recherches archéologiques du site de la place Jacques-Cartier (BjFj-44), 1996-1998, Collection Patrimoine archéologique de Montréal 1, Montréal, Ville de Montréal, 2002, 133 pages.

ARCHÉOTEC Inc.

Site de la place Jacques-Cartier, BjFj-44. Interventions archéologiques de 1996-1998, Texte du rapport, volume 1, tome 1, Montréal, Ville de Montréal, 2000 (a), 175 pages.

ARCHÉOTEC Inc.

Site de la place Jacques-Cartier, BjFj-44. Interventions archéologiques de 1996-1998, Figures du rapport, volume 1, tome 2, Montréal, Ville de Montréal, 2000 (b), 175 pages.

ARCHÉOTEC Inc.

Site de la place Jacques-Cartier, BjFj-44. Interventions archéologiques de 1996-1998, Fiches de lots et matrices événementielles, volume 1, tome 3, Montréal, Ville de Montréal, 2000 (c), 175 pages.

ARCHÉOTEC Inc.

Site de la place Jacques-Cartier, BjFj-44. Interventions archéologiques de 1996-1998, Analyses, volume 2, Montréal, Ville de Montréal, 2000 (d), 175 pages.

ARKÉOS Inc.

La préhistoire du Vieux-Montréal. Analyse des sites Place Royale (BjFj-3, Bjff-47), Jardins d'Youville (BjFj-43), place Jacques-Cartier (BjFj-44), Lemoyne-Leber (BjFj-49), Collection Patrimoine archéologique de Montréal 2, Montréal, Ville de Montréal, 2003, 187 pages.

ARKÉOS Inc.

Études archéologiques des places Jacques-Cartier, de la Dauversière et du château Ramezay, Vieux-Montréal, Montréal, Ville de Montréal, 1996, 63 pages.

ETHNOSCOP Inc. (Christian Bélanger)

Travaux de la CSEVM. Rue de la Commune. Surveillance archéologique, Montréal, Ville de Montréal, 1993.

ETHNOSCOP Inc. (Gilles Brochus)

Surveillance archéologique dans le Vieux-Montréal. Raccordement du 426, place Jacques-Cartier au réseau de gaz naturel, BjFj-44, Montréal, Ministère de la Culture et des Communications du Québec, 1995, 15 pages.

ETHNOSCOP Inc. (Lise Saint-Georges & Christian Poulin)

Évaluation du potentiel socio-historique des places de La Dauversière, Jacques-Cartier et d'Youville, Vieux-Montréal, Jardins anciens à Montréal, Montréal, Ville de Montréal, 1996.

ETHNOSCOP Inc. (Lise Saint-Georges & Christian Poulin)

Évaluation du potentiel socio-historique des places de La Dauversière, Jacques-Cartier et d'Youville, Vieux-Montréal, Revêtements anciens à Montréal, Montréal, Ville de Montréal, 1996.

ETHNOSCOP Inc. (Lise Saint-Georges & Christian Poulin)

Évaluation du potentiel socio-historique des places de La Dauversière, Jacques-Cartier et d'Youville, Vieux-Montréal, Rapport synthèse, Montréal, Ville de Montréal, 1997, 72 pages.

ETHNOSCOP Inc. (Lise Saint-Georges & Christian Poulin)

Évaluation du potentiel socio-historique des places de La Dauversière, Jacques-Cartier et d'Youville, Vieux-Montréal, répertoire iconographique, Montréal, Ville de Montréal, 1997.

ETHNOSCOP Inc. (Lise Saint-Georges & Christian Poulin)

Évaluation du potentiel socio-historique des places de La Dauversière, Jacques-Cartier et d'Youville, Vieux-Montréal, Répertoire cartographique, Montréal, Ville de Montréal, 1997.

ETHNOSCOP Inc. (Lise Saint-Georges & Christian Poulin)

Évaluation du potentiel socio-historique des places de La Dauversière, Jacques-Cartier et d'Youville, Vieux-Montréal, Répertoire documentaire, Montréal, Ville de Montréal, 1997.

ETHNOSCOP Inc. (Lise Saint-Georges & Christian Poulin)

Évaluation du potentiel socio-historique des places de La Dauversière, Jacques-Cartier et d'Youville, Vieux-Montréal, Évolution spatio-temporelle, évolution socio-culturelle, évolution spatiale, Montréal, Ville de Montréal, 1997.

SOCIÉTÉ D'ARCHÉOLOGIE ET DE NUMISMATIQUE DE MONTRÉAL (Pierre Cardinal)

Dossier technique des fouilles archéologique avec le public – 1991. Place Jacques-Cartier, deuxième château de Vaudreuil et collège de Montréal, déposé à la ville de Montréal, Service de l'habitation et du développement urbain, 1991.

SOCIÉTÉ D'ARCHÉOLOGIE ET DE NUMISMATIQUE DE MONTRÉAL (Pierre Cardinal)

Fouilles archéologiques avec le public – 1991. Place Jacques-Cartier. Deuxième château de Vaudreuil et collège de Montréal, pièces centre et centre-est, (BjFj-44/13C), Montréal, Ville de Montréal, 1992, 83 pages.

SOCIÉTÉ D'ARCHÉOLOGIE ET DE NUMISMATIQUE DE MONTRÉAL (Pierre Cardinal et John Willis)

Place Jacques-Cartier. Étude de caractérisation du patrimoine archéologique, Montréal 1991 (BjFj-44/13C; BjFj-55/13D; 13B; 13H), Montréal, Ville de Montréal, Montréal, 1992, 77 pages.

SOCIÉTÉ D'ARCHÉOLOGIE ET DE NUMISMATIQUE DE MONTRÉAL (Danielle Filiatrault)

Évaluation de potentiel archéologique. Place Jacques-Cartier. Site du Château Vaudreuil, BjFj-44, Montréal, Ville de Montréal, 1988, 132 pages.

SOCIÉTÉ D'ARCHÉOLOGIE ET DE NUMISMATIQUE DE MONTRÉAL (Jacqueline Hallé)

Site du château Vaudreuil, BjFj-44. Évaluation de potentiel archéologique, dossier historique, Montréal, Ville de Montréal, 1988, 10 pages.

SOCIÉTÉ D'ARCHÉOLOGIE ET DE NUMISMATIQUE DE MONTRÉAL (Daniel Lasalle)

Évaluation de potentiel archéologique. Place Jacques-Cartier, partie sud. Montréal, 1989 (BjFj-55/13D), Montréal, Ville de Montréal, 123 pages.

ANNEXE I
FIGURES

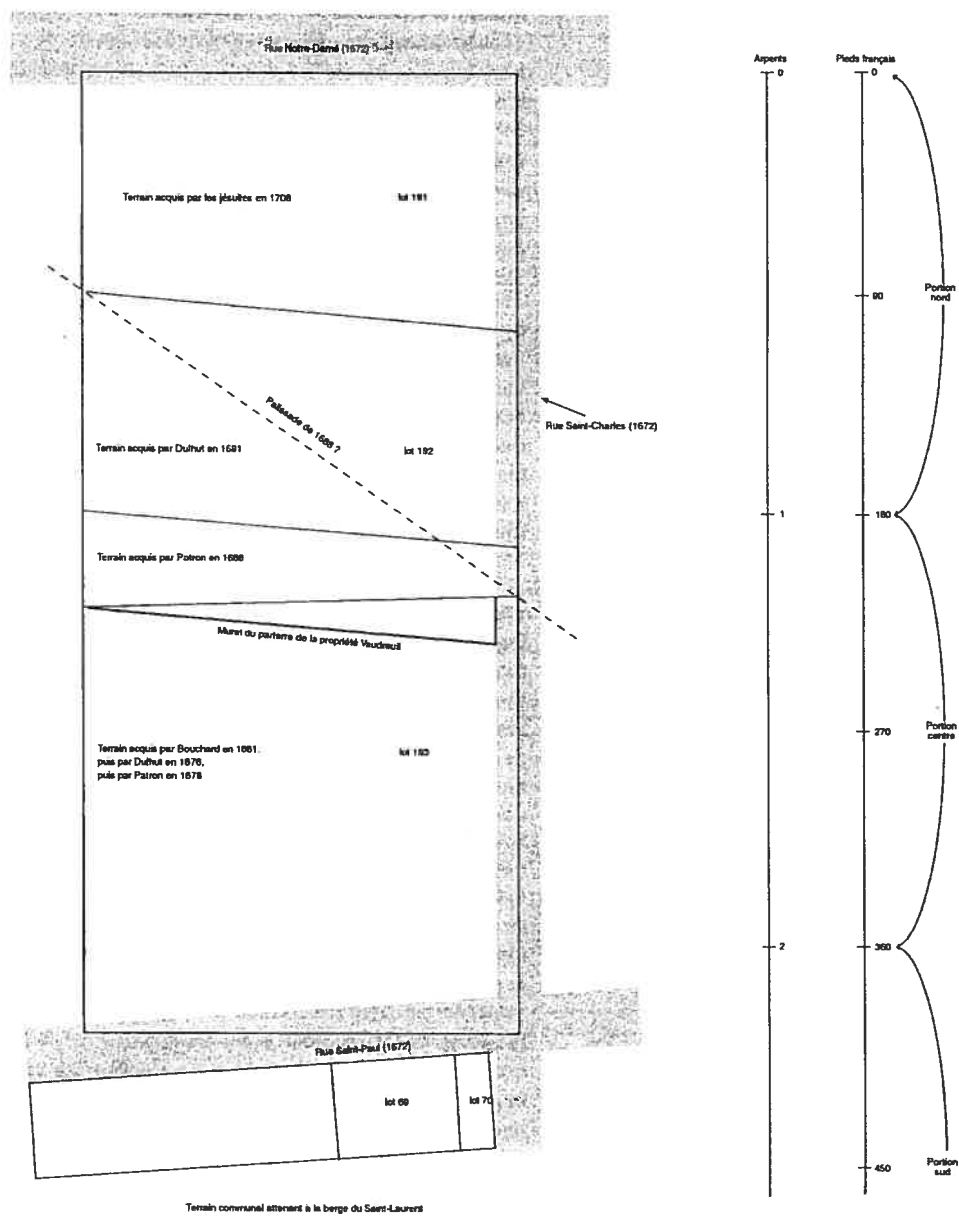


Figure 1.1 : Établissement du parcellaire avant l'achat des terrains par Philippe Rigaud de Vaudreuil en 1721 (Tiré de Archéotec Inc. 2002 : 19)

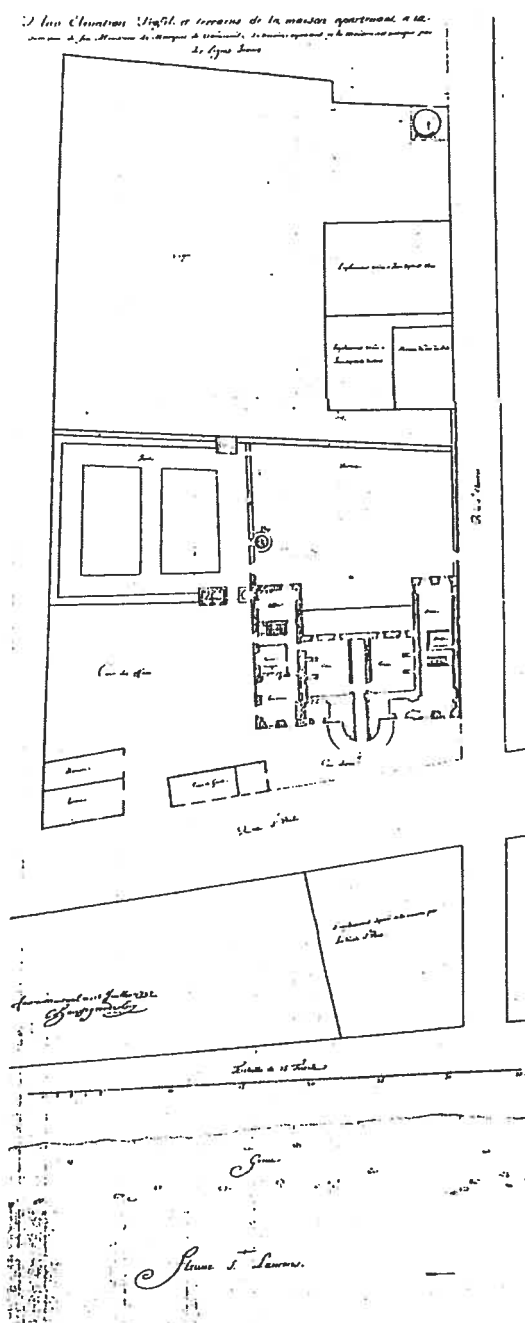


Figure 1.2 : Plan du domaine du château en 1727 par Chaussegros de Léry, après la reconstruction et l'agrandissement de l'édifice (Tiré de Cardinal et Willis 1992 : 21)

Élévation du côté de l'entrée

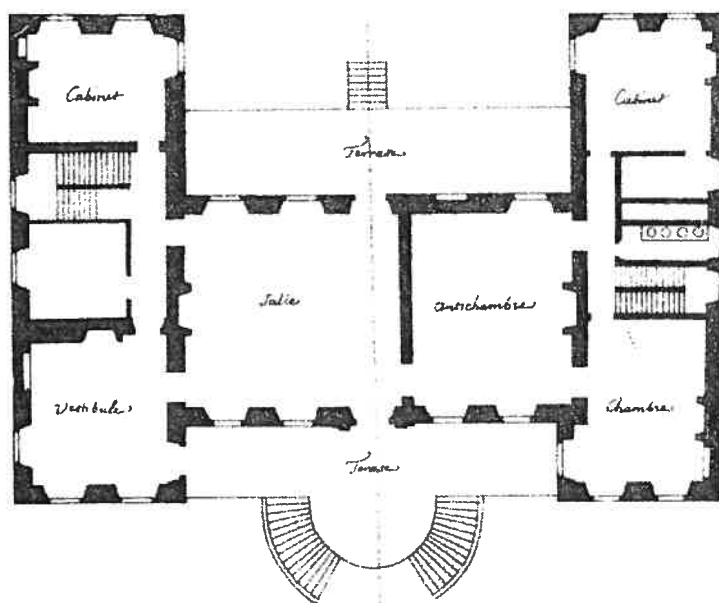
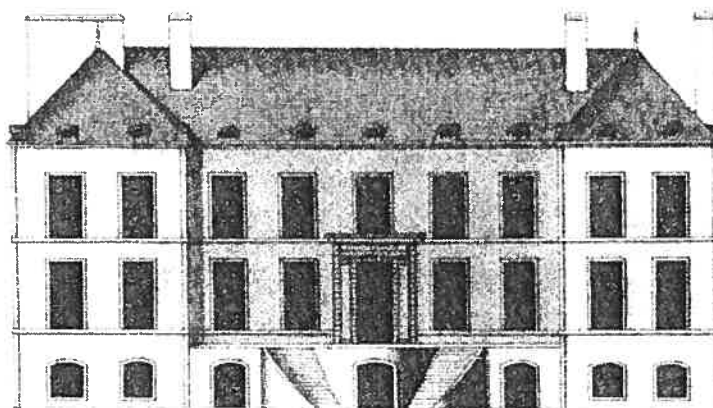


Figure 1.3 : Élévation et plan du rez-de-chaussée du château de Vaudreuil, Gaspard Chaussegros de Léry, 1723 (Tiré de Marsan 1994 : 72)

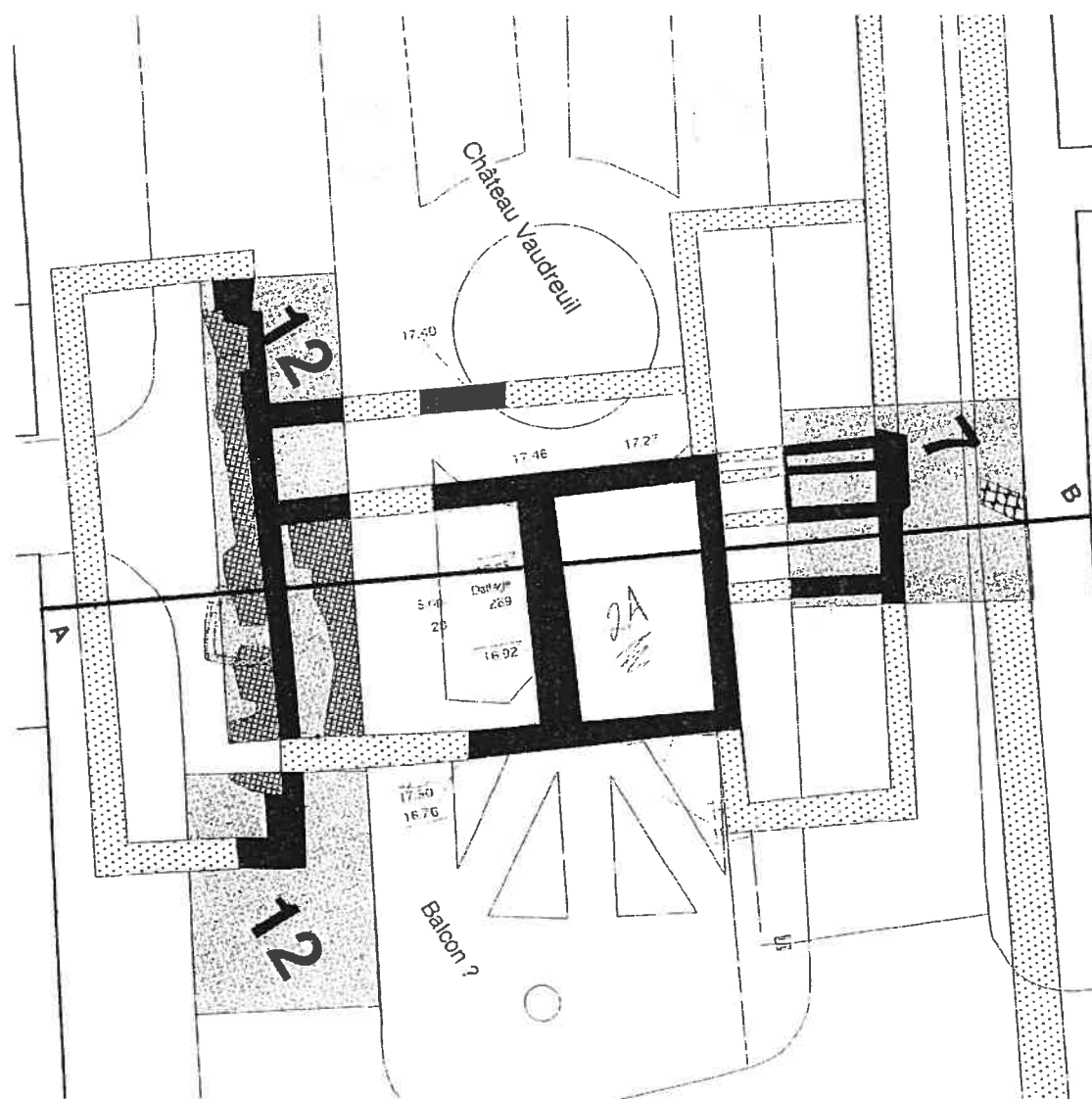


Figure 1.5 : Plan du château avec les opérations 02, 07 et 12 (Plan de Archéotec Inc.)

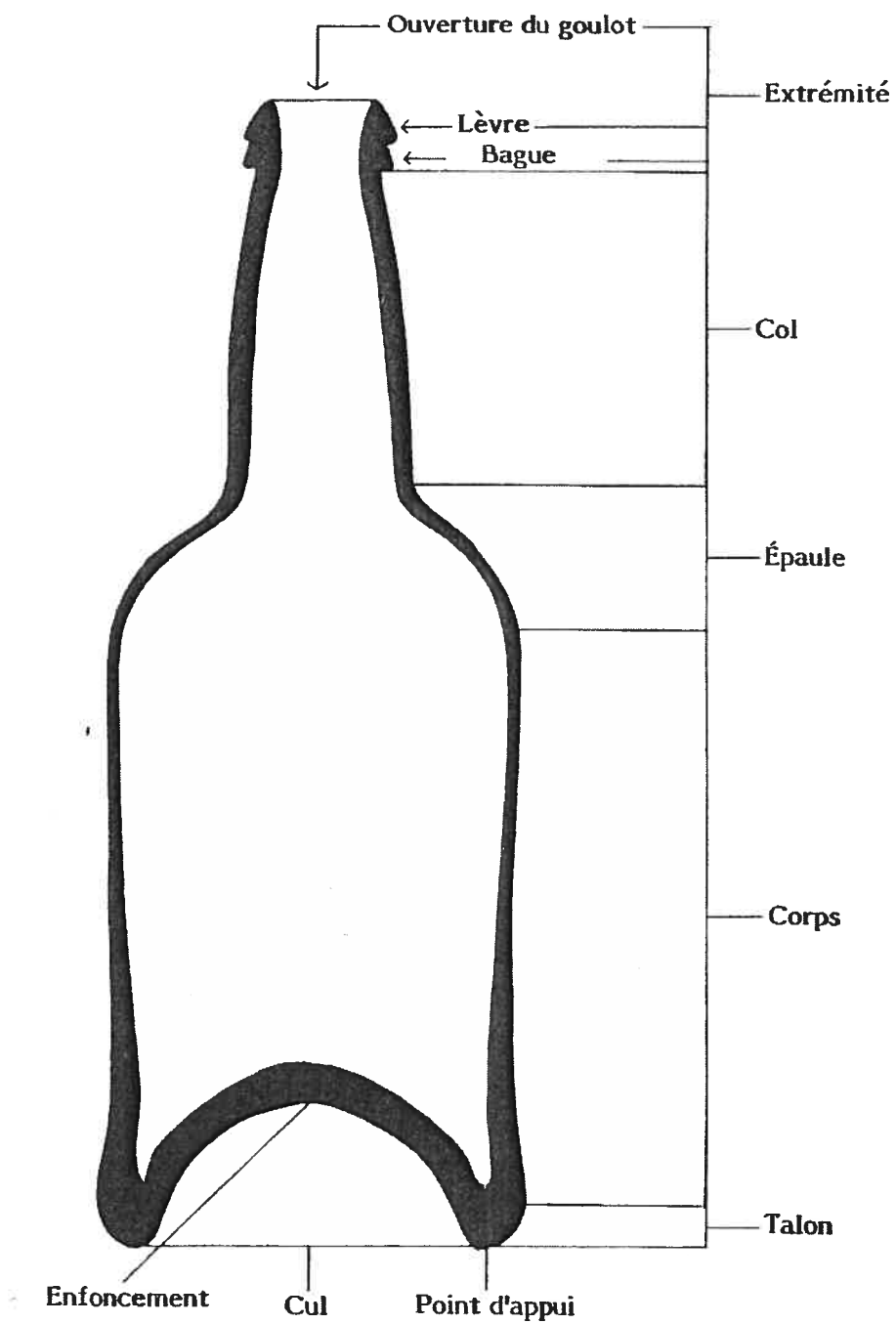


Figure 2.1 : Identification des différentes parties d'une bouteille, vue en coupe (Tiré de Jones et Sullivan 1985 : 80)

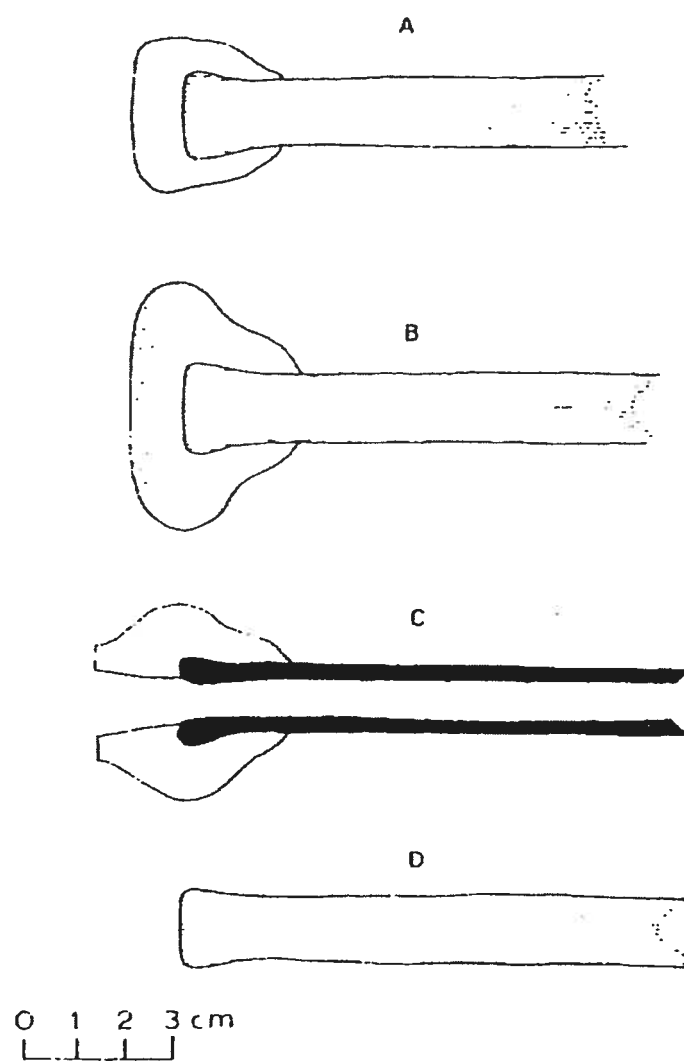


Figure 2.2 : Les différents types de pontils (Tiré de Jones 1971 : 69)

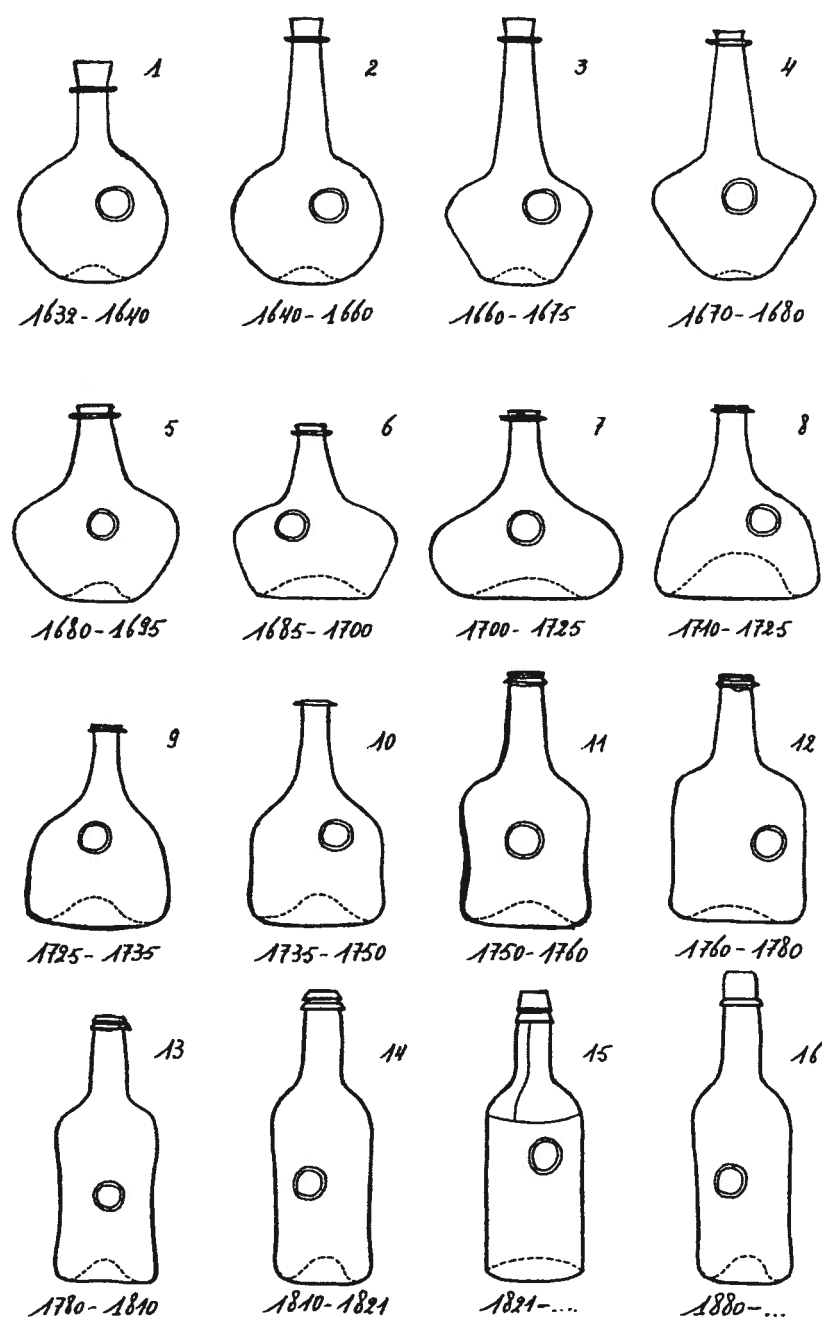


Figure 2.3 : Évolution de la bouteille anglaise (Tiré de Van den Bossche 2001 : 30)



Shaft and globe, 1670-1710



Forme de maillet, 1700-1730



Forme de «pot à fleur»

Figure 2.4 : Évolution de la bouteille française (Tiré de Van den Bossche 2001 : 192, 195, 197)



Figure 2.5 : Bouteille en forme de «pot à fleurs» (Tiré de Van den Bossche 2001 : 197)



Figure 2.6 : Toile de Nicolas Lancret, *Le Déjeuner au jambon*, 1735 (Tiré de Chayette 1984 : 191).
La section du bas (plus pâle) permet de mieux voir les bouteilles.



Figure 2.7 : Toile de Jean-François de Troy (1679-1752), *Déjeuner d'huîtres*.
(Tiré de Chayette 1984 : 191)



Figure 3.1 : Bouteille en «pot à fleur» en verre bleu-vert (goulot BjFj-44 2A30; cul BjFj-44 2A30)



Figure 3.2 : Cul d'une bouteille en «pot à fleur» en verre bleu-vert, groupe 1.2 (BjFj-44 2A30)



Figure 3.3 : Goulot d'une bouteille en «pot à fleur» en verre bleu-vert, groupe 1.2a (BjFj-44 2A30)



Figure 3.4 : Bouteille en «pot à fleurs» en verre vert foncé, (goulot BjFj-44 2A32; cul BjFj-44 2A32)



Figure 3.5 : Culs de bouteilles en «pot à fleurs» en verre vert foncé, gauche pontil au verre, droite pontil à la canne à souffler, groupe 1.3 (BjFj-44 2A32)



Figure 3.6 : Goulot d'une bouteille en «pot à fleurs» en verre vert foncé avec une bague en boudin, groupe 1.3a (BjFj-44 2A32)



Figure 3.7 : Goulot d'une bouteille en «pot à fleurs» en verre vert foncé avec une bague en «V»,
groupe 1.3b (BjFj-44 2A32)



Figure 3.8 : Goulot d'une petite bouteille en «pot à fleurs» en verre vert foncé avec une bague en boudin, groupe 1.3c (BjFj-44 2A28)

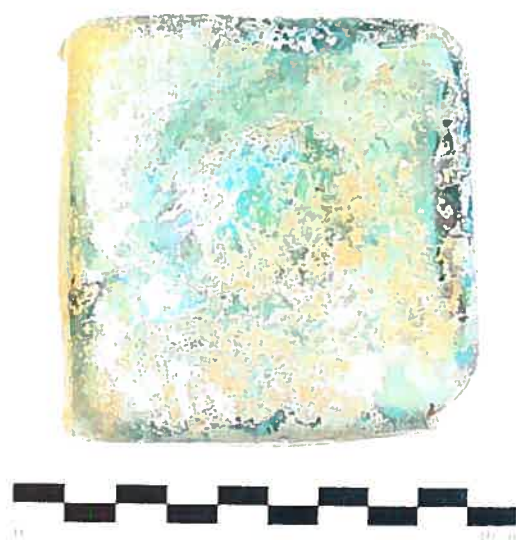


Figure 3.9 : Bouteille carrée en verre bleu-vert, groupe 1.6 (BjFj-44 2A30)



Figure 3.10 : Bouteille cylindrique anglaise en verre vert foncé (goulot BjFj-44 2A32; cul BjFj-44 2A18)



Figure 3.11 : Cul d'une bouteille cylindrique anglaise en verre vert foncé, groupe 2.4 (BjFj-44 2A18)



Figure 3.12 : Goulot d'une bouteille cylindrique anglaise en verre vert foncé, groupe 2.4a (BjFj-44 2A32)



Figure 3.13 : Goulot d'une bouteille cylindrique anglaise en verre vert foncé, groupe 2.4b (BjFj-44
2A32)



Figure 3.14 : Goulot d'une bouteille cylindrique anglaise en verre vert foncé, groupe 2.4c (BjFj-44 2A32)



Figure 3.15 : Goulot d'une bouteille cylindrique anglaise en verre vert foncé, groupe 2.4d (BjFj-44 2A32)



Figure 3.16 : Goulot d'une bouteille cylindrique anglaise en verre vert foncé, groupe 2.4e (BjFj-44 2A28)



Figure 3.17 : Goulot d'une bouteille cylindrique anglaise en verre vert foncé, groupe 2.4f (BjFj-44 2A18)



Figure 3.18: Goulot d'une bouteille cylindrique anglaise en verre vert foncé, groupe 2.4g (BjFj-44 2A05)



Figure 3.19 : Sceaux de la famille Beauharnois



Figure 4.1 : Un objet constitué d'un tessons et un objet constitué de plusieurs tessons

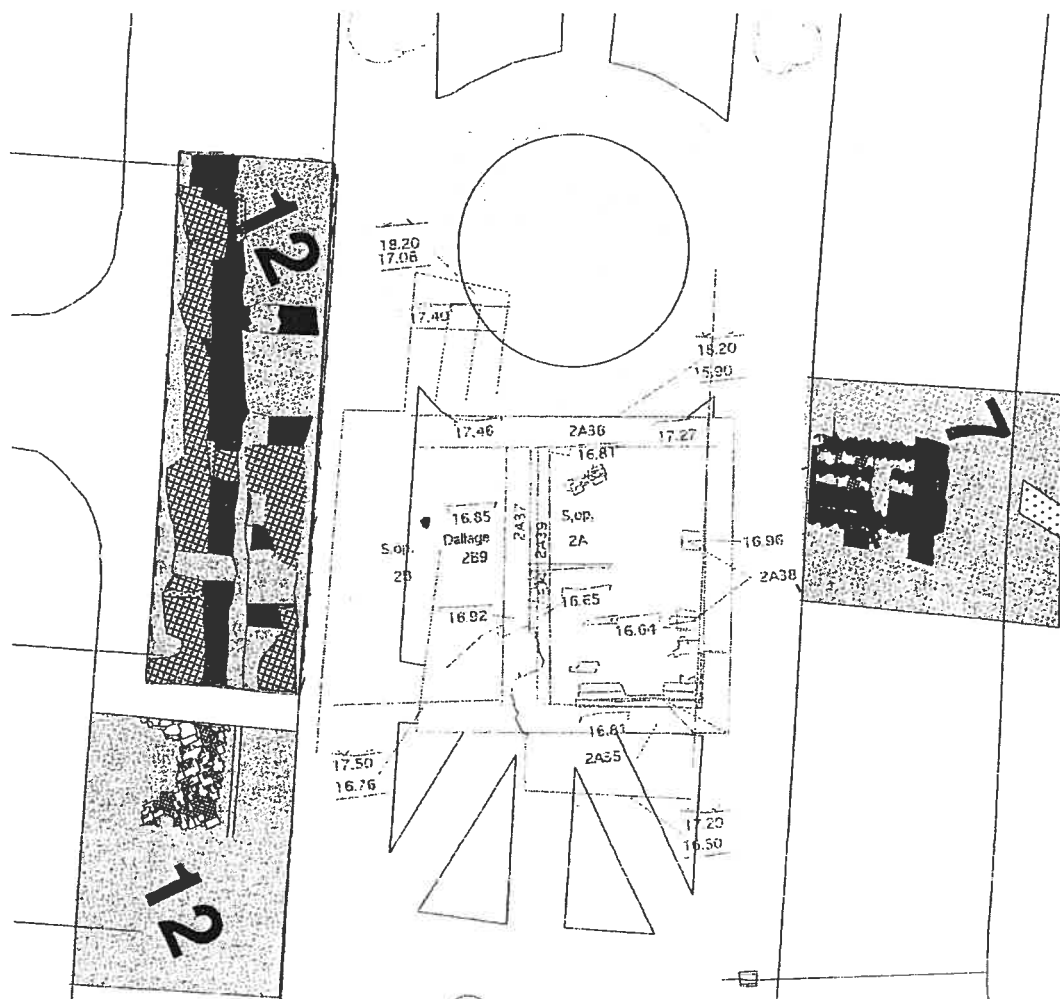
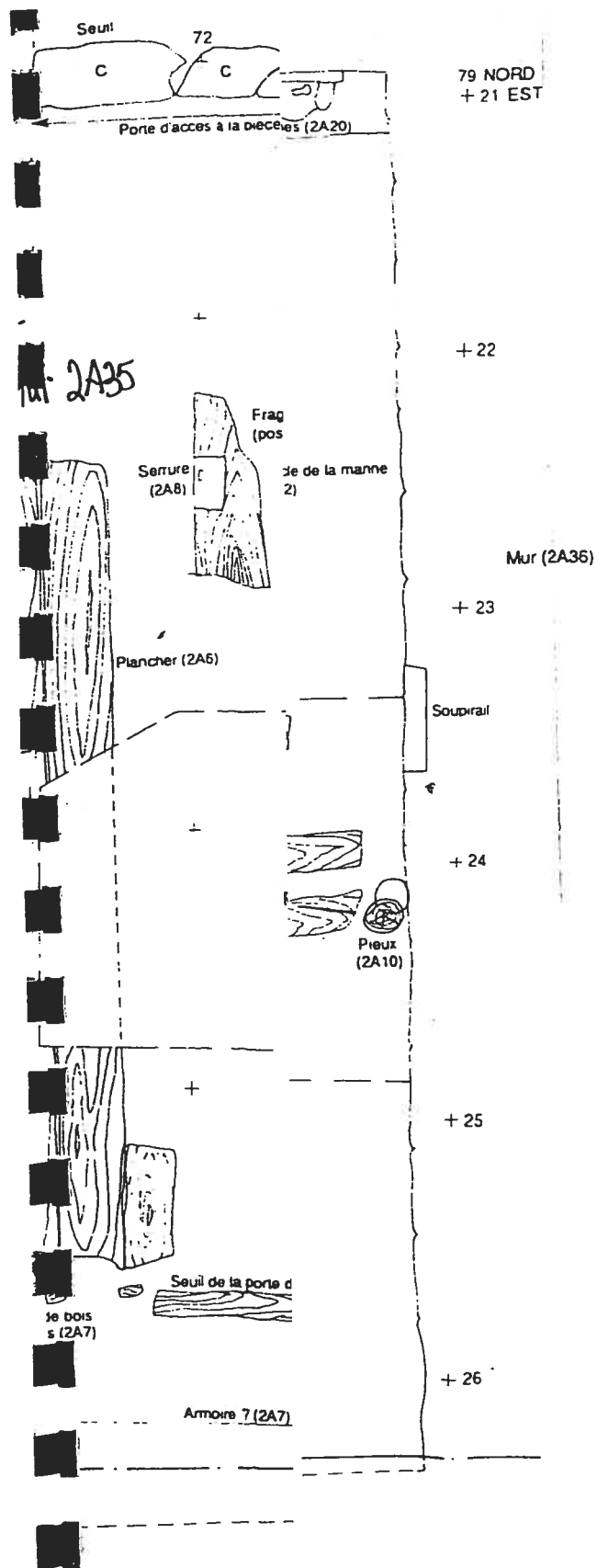


Figure 4.2 : Plan de l'opération 02 (Plan de Archéotec Inc.)



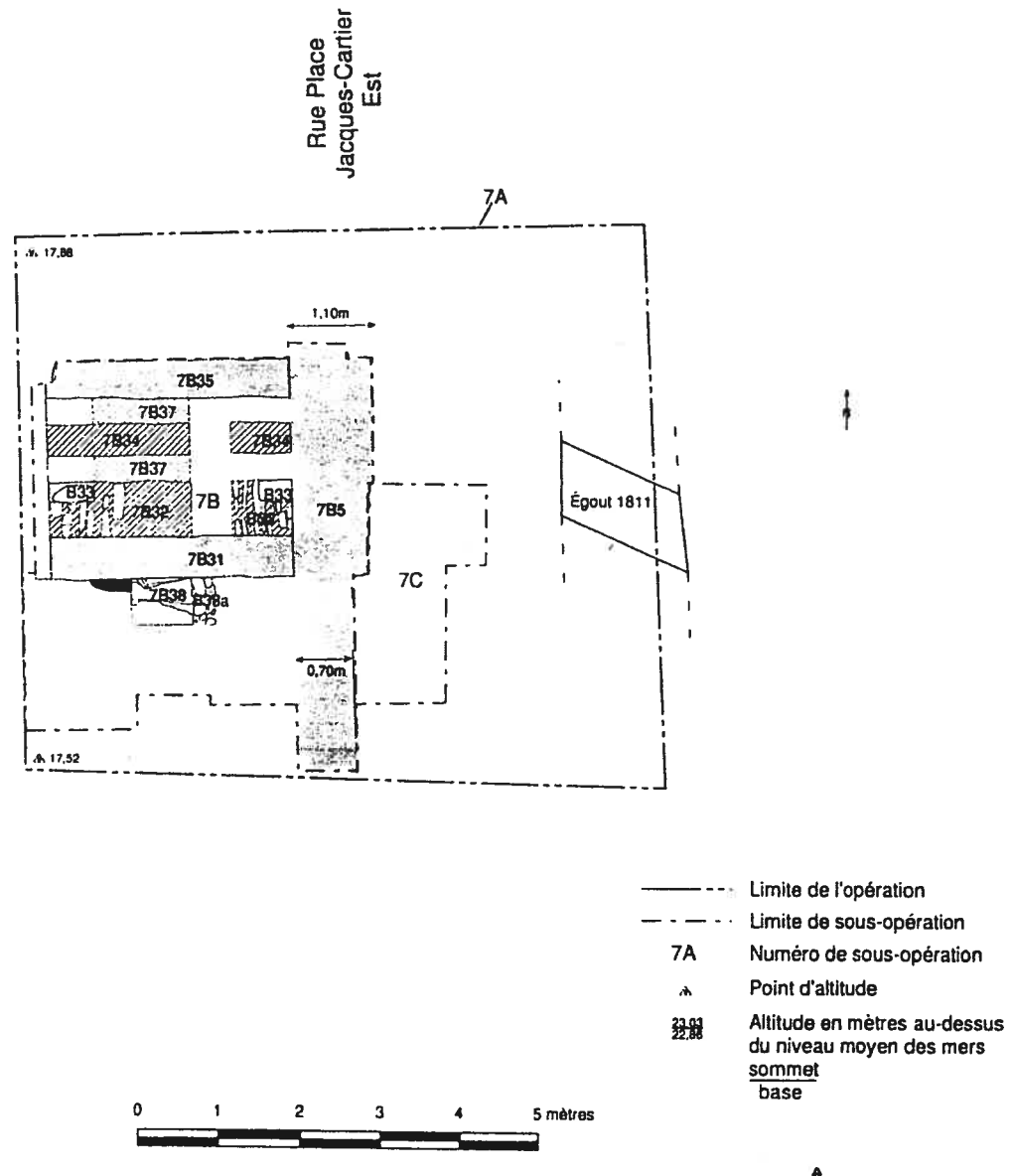


Figure 4.4 : Plan de l'opération 07 (Tiré de Archéotec Inc. 2000(b) : figure 3.13)

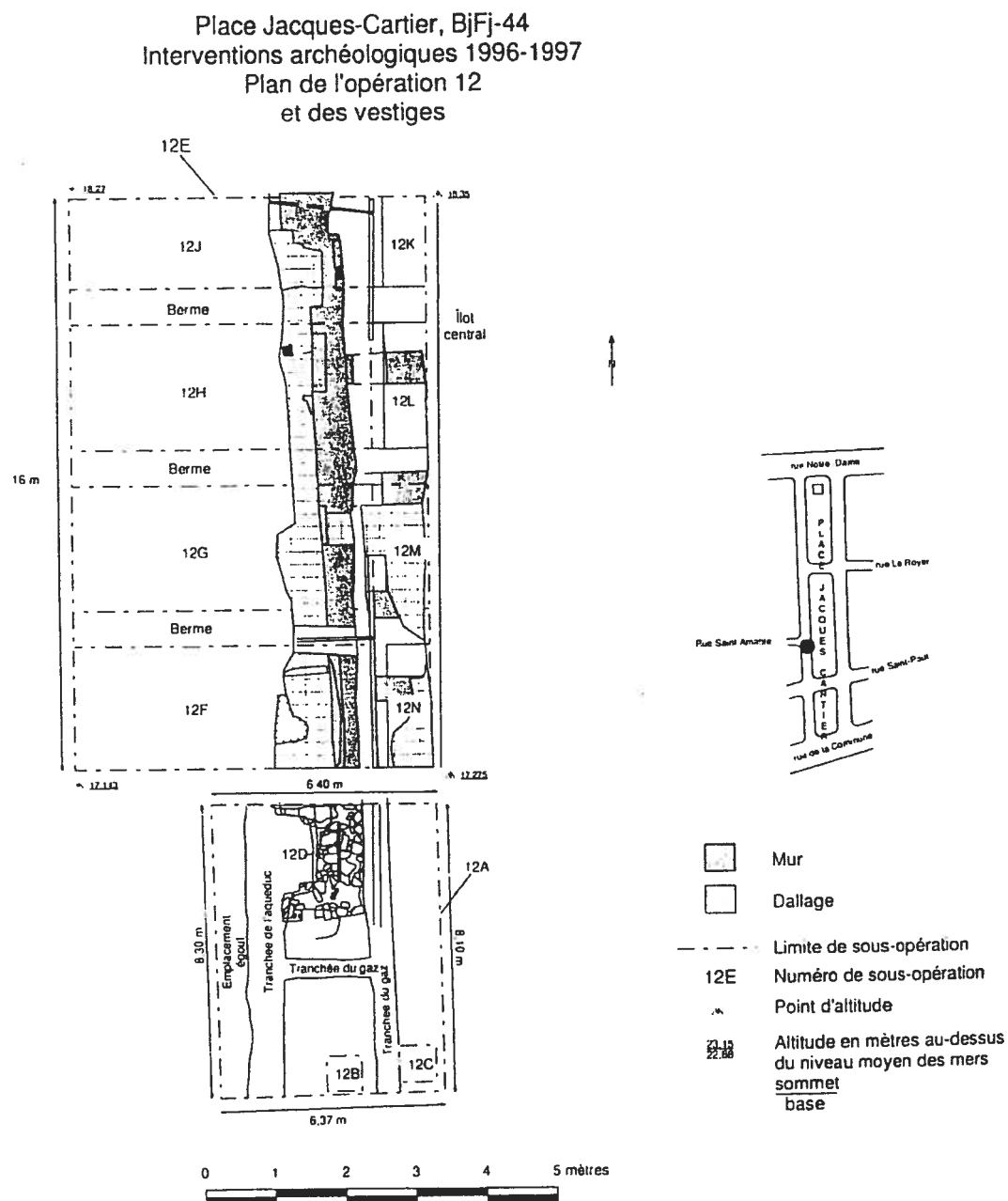


Figure 4.5 : Plan de l'opération 12 (Tiré de Archéotec Inc. 2000(b) : figure 3.18)

CONTRIBUTION DES RÉGIONS PRODUCTRICES: LA FRANCE

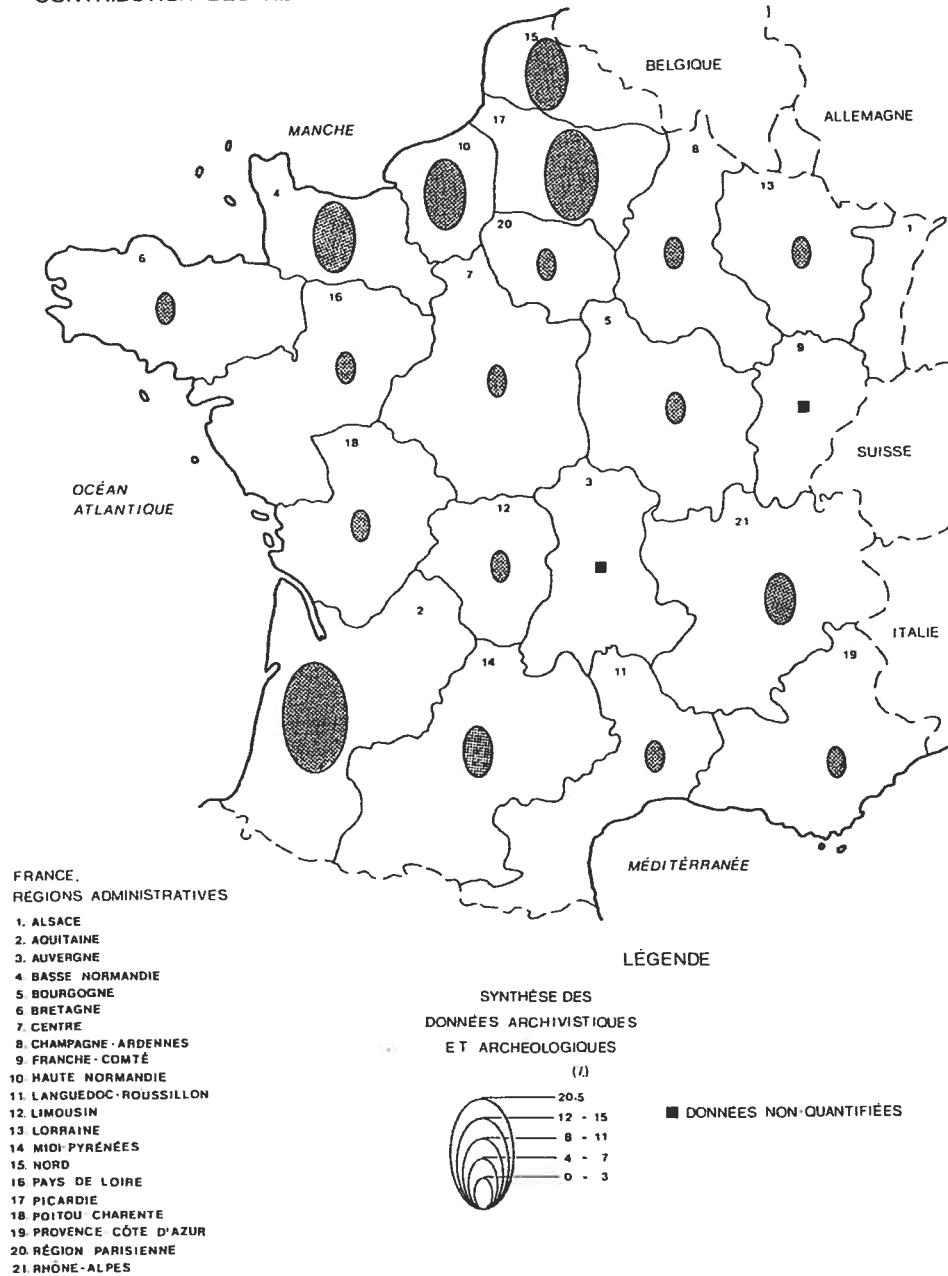


Figure 5.1 : Contribution des régions productrices de France (Tiré de Jean et Proulx 1984 : figure 17)

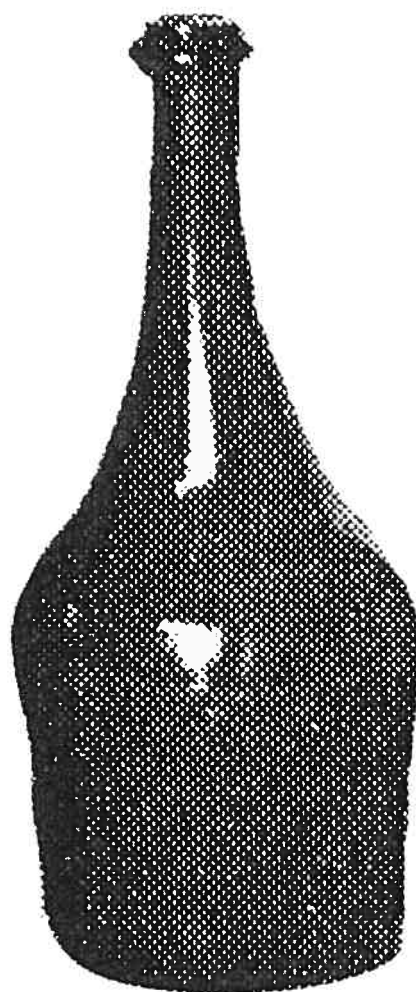


Figure 6.1 : Bouteille en «Pot à fleurs» provenant de la verrerie de Bourg (près de Bordeaux) (Tiré de Ducasse 1970 : 10)

ANNEXE II

ÉVOLUTION DU PARCELLAIRE DE PLACE JACQUES-CARTIER

Évolution du parcellaire de place Jacques-Cartier

Date	Propriétaire	Locataire	Description des transactions
1655	André Demers dit Chèdeville	-	Achat du lot 193.
3 mois plus tard	Pierre Gaudin dit Chastillon	-	Pas de bâtiments dans le contrat.
?	Étienne Bouchard	-	Contrat de vente mentionne une maison que Bouchard détruit.
23 mai 1676	Daniel de Greysolon Dulhut	-	Le contrat de vente mentionne la maison en pièce détachée. En août 1676, Dulhut charge trois maçons de bâtir les murs d'un bâtiment sur le lot 193. Le 9 juillet 1676, Dulhut achète un petit terrain situé au sud de la rue Saint-Paul, le lot 69.
9 juillet 1676	Daniel de Greysolon Dulhut	-	Le 9 juillet 1676, Dulhut achète un petit terrain situé au sud de la rue Saint-Paul, le lot 69.
28 mai 1678	Jean-Jacques Patron	-	Patron est l'oncle de Dulhut. Patron est le premier habitant de l'endroit car le recensement de 1681 le situe à cet endroit. 22 juin 1688: mort de Jean-Jacques Patron (acte de décès disponible, à mettre en annexe).
7 avril 1688	Jean-Jacques Patron	-	Il achète une petite bande terre au nord du lot 193 qui appartenaient à Charles d'Ailleboust Des Muceaux.
Après la mort de Patron	Claude Greysolon Latourette	-	Frère de Greysolon Dulhut, il sera d'ailleurs le procureur de la propriété. Dulhut n'habite pas la maison. Dulhut achète pour le compte de son frère le lot 192, le 29 novembre 1691.
29 novembre 1691	Daniel de Greysolon Dulhut pour le compte de Claude Greysolon Latourette	-	Dulhut achète pour le compte de son frère le lot 192.
31 juillet 1698	Claude Greysolon Latourette	Louis de Buade comte de Frontenac (gouverneurs) et Jean Bochart de Champigny (intendant)	Signature d'un bail de location pour loger les représentants du Roi lorsqu'ils sont à Montréal.
1 juillet 1700 à 1709	Claude Greysolon Latourette	Philippe de Rigaud marquis de Vaudreuil	Il loue en 1700 et renouvelle les baux en 1701, 1707 et 1709.
24 mai 1721	Madame de Vaudeuil	-	Achète la propriété de Guillaume Greysolon qui en avait hérité après la mort de Claude Greysolon Latourette.
20 mai 1722	Philippe de Rigaud marquis de Vaudreuil	-	Achète la parcelle de terre qui appartient aux Jésuites à l'angle sud-ouest des rue Notre-Dame et Saint-Charles.
1722	Philippe de Rigaud marquis de Vaudreuil	-	Vente à Jean Filiau dit Dubois et à Jean-Baptiste Blois deux terrains situés sur la rue Saint-Charles. Il rachète peu après le terrain de Blois.
25 juin 1723	Philippe de Rigaud marquis de Vaudreuil	-	Achète un terrain qui appartenait à Jean-Baptiste Brunet et sa femme Marie-Agathe Larchevêque. Ce terrain est attenant à la rue Saint-Charles, au sud de la rue Saint-Paul.
7 novembre 1722	Philippe de Rigaud marquis de Vaudreuil	-	-
Printemps 1723	Philippe de Rigaud marquis de Vaudreuil	-	-

Évolution du parcellaire de place Jacques-Cartier (suite)

Date	Propriétaire	Locataire	Description des transactions
1747	Philippe de Rigaud marquis de Vaudreuil	Roland Michel Barin de La Galissonière	Location pour le logement de fonction du gouverneur.
1763	Michel Chartier de Lotbinière	-	Vente du château par la famille Vaudreuil.
1771	Joseph Fleury Deschambault	-	Vente du château par Michel Chartier de Lotbinière
1773	Fabrique de Montréal	-	Le château devient le Petit séminaire de Montréal dirigé par les pères du Saint-Sulpice.

ANNEXE III

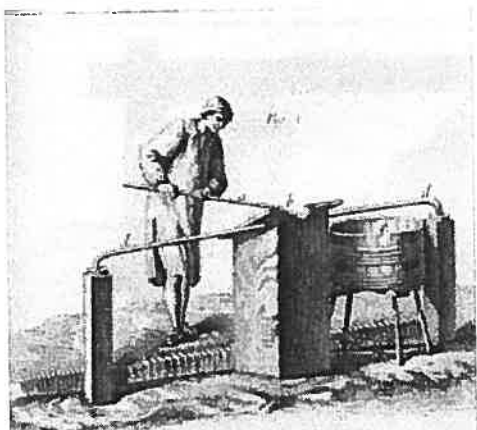
LA FABRICATION DES BOUTEILLES



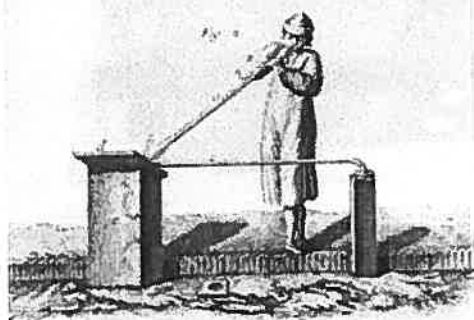
Le maître verrier refroidit la canne au-dessus du bassin d'eau.



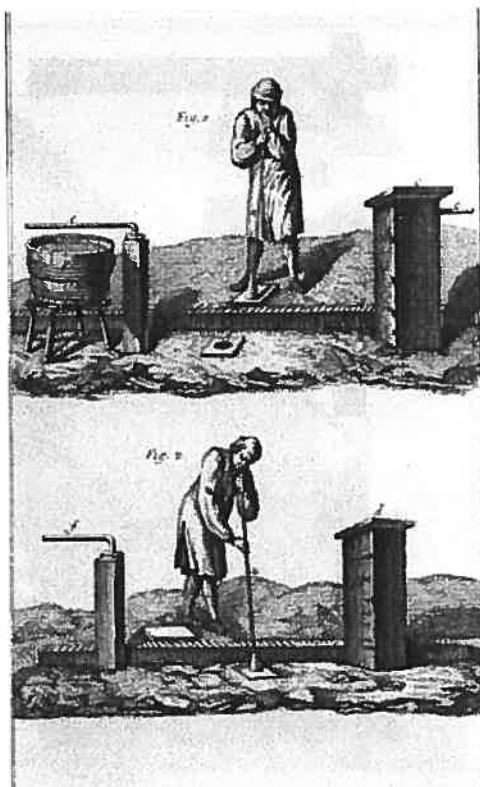
Le maître verrier travaille la paraison sur le marbre.



Façonnage du col.

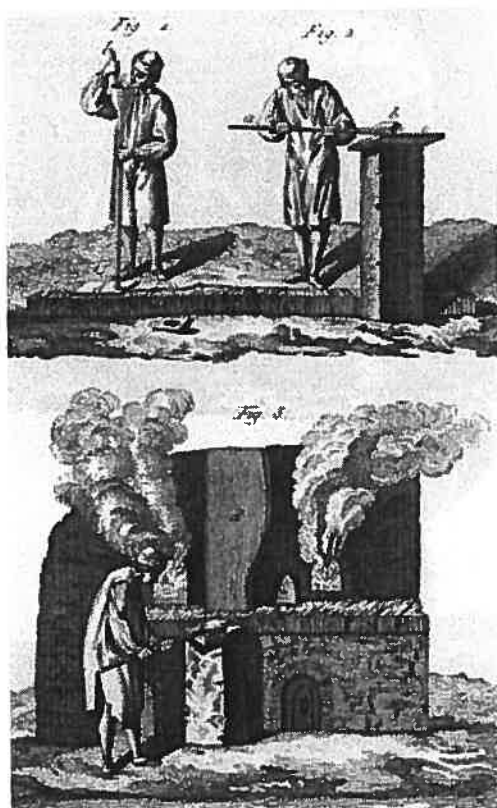


Le verrier travaille la paraison pour lui donner une forme ovoïde.



Le verrier aplatit le fond de la bouteille sur un marbre.

La bouteille est soufflée dans un moule en creux.



Façonnage de l'enfoncement et finition du corps sur le marbre.

Fixation du pontil à chaud qui permettra de façonner l'extrémité.



Le maître verrier coule le mince filet de verre qui forme la bague.

ANNEXE IV

Liste des attributs de la grille d'analyse

1. COULEUR DU VERRE (incolore, teinté régulier vert, teinté régulier bleu-vert, teinté régulier vert, teinté régulier bleu teinté régulier rose, de couleur transparent vert clair, de couleur transparent vert foncé britannique, de couleur transparent vert foncé français, de couleur transparent vert foncé autre provenance, de couleur opaque blanc)
2. FORME DE LA LÈVRE (droite à rebord plat non polie, droite à rebord plat polie au feu, polie au feu, évasée, aplatie, arrondie, façonnée en «V», profilée en «V»)
3. FORME DE LA BAGUE (en boudin, évasée vers le bas, façonnée en «V», profilée en «V», droite, arrondie, en boudin aplati, évasée vers le haut, absence)
4. FORME DU COL (rétréci vers le haut, cylindrique, cylindrique irrégulier, renflé, rétréci vers le bas, rudimentaire)
5. FORME DE L'ÉPAULE (arrondie, tombante)
6. FORME DU TALON (renflé, à angle droit, arrondi)
7. FORME DU CUL (conique, en cône arrondi, sphérique, en cloche, concave peu profond)
8. FORME DU CORPS (cylindrique, en pot à fleurs, carré)
9. PONTIL (à bout de verre, à bout de sable, canne à souffler, barre de fer)
10. SOUFFLAGE (à l'air libre, au moule en creux)
11. DIAMÈTRE OUVERTURE (mesure métrique)
12. HAUTEUR DE LA LÈVRE (mesure métrique)
13. DIAMÈTRE DE LA BAGUE (mesure métrique)
14. HAUTEUR DE LA BAGUE (mesure métrique)
15. DIAMÈTRE DU GOULOT HAUT (mesure métrique)
16. DIAMÈTRE DU GOULOT CENTRE (mesure métrique)
17. DIAMÈTRE DU GOULOT BAS (mesure métrique)
18. HAUTEUR DU GOULOT (mesure métrique)
19. DIAMÈTRE DU CORPS HAUT (mesure métrique)
20. DIAMÈTRE DU CORPS CENTRE (mesure métrique)

- 21. DIAMÈTRE DU CORPS BAS (mesure métrique)
- 22. ENFONCEMENT DU CUL (mesure métrique)
- 23. DIAMÈTRE DU CUL (mesure métrique)
- 24. DIAMÈTRE DU POINT D'APPUI (mesure métrique)
- 25. DIAMÈTRE DU PONTIL (mesure métrique)
- 26. HAUTEUR TOTALE (mesure métrique)

ANNEXE V

FICHE DE CATALOGAGE DES SCEAUX

Ville de Montréal

FICHE DE CATALOGAGE

Questions 1/2

Nouvelle fiche 0

PROVENANCE BjFj-044

- 2A14

No.Catalogue: 0197

No.Collection: 3218

Code temporaire:

Site: Château du gouverneur de Vaudreuil - Place Jacques-Cartier

Objet: bouteille à vin (sceau)

Période: historique

Code matériau: 2.3.1.3

Matériau(x): V col transp vert foncé français

Code fonction: 4.2.1.2

Fonction(s): Boissons, conserv./entreposage

Origine:

Datation: 1726 à 1744

Contexte archéologique:

Extrait de: Filiatrault 1988

Dimensions: diamètre: 4,0 cm

Nbr. fragments: 1

Nbr. objets: 1

Objet hors dimension: 0

No.Catalogue antérieur:

Entier 0

Complet 0

Reconstituable 0

Incomplet 0

Fragmentaire 1

Croisements:

Substitut(s): aucun

DESCRIPTION

Bouteille dont il ne reste qu'un fragment de paroi, marqué d'un sceau dont il ne reste que la moitié gauche. Sceau avec blason composé d'une couronne surmontant un cercle, un oiseau à gauche, une croix de Saint-Louis au centre en bas.

Blason complet: composé d'une couronne surmontant un disque (fasce de sable surmontée de 3 merlettes) encadrée d'oiseaux et en-dessous de laquelle se trouve une croix de St-Louis.

Décor:

0

Fabrication: soufflée, moulée

Marque(s): sceau en relief: blason composé d'une couronne surmontant un
 1 disque (fasce de sable surmontée de 3 merlettes) encadrée

Commentaire:

Blason de Beauharnois. Même blason que celui trouvé imprimé sur une assiette en faïence (BjFj-44-1A43-19) et sur une autre bouteille (BjFj-44-2A30-174).

Le marquis de Beauharnois a été gouverneur de la NF de 1726 à 1744.

RÉFÉRENCES

2/2

Archéotec inc, Évolution d'un espace urbain, Synthèse des recherches archéologiques du site de la place Jacques-Cartier (BjFj-44), 1996-1998, Collection Patrimoine archéologique de Montréal, numéro 1.

Photographies: 91-D1-0499 (avant) disque 05
91-D1-0877 (avant) disque 09

Haut DFI/CD

1

Infomuse :

0

Dessins:

Catalogué par: I. Robert

Date de catalogage initiale: 08/10/1991

Mise à jour par: Paul-Gaston L'Anglais

Date mise à jour: 24/08/2004

CONSERVATION

À traiter 1ière sélection: 0

À traiter 2ième sélection: 0

Restauré: 0

LOCALISATION DE L'OBJET:

Réserve des collections archéologiques de la Ville de Montréal, 333 Peel

BjFj-044 - 2A14

- 0197

En collection de référence: 1

En boîte: 0

En recherche: 0

En exposition: 0

En exposition Pointe-à-Callière: 0

En traitement au CCQ: 0

Sorties:DestinationDate sortieDate retour

0

Musée Pointe-à-Callière/place Royale/PV/Elizabeth Bégon
Atelier

11/05/1992

12/03/2003

12/03/2003

01/06/2003

Propriété: Municipal/Ville de Montréal

Gestion: Ville de Montréal

Adresse propriétaire: 303, rue Notre-Dame est, Montréal

Adresse gestionnaire: 303, rue Notre-Dame est, Montréal



BjFj-044 - 2A14

0197

Ville de Montréal

FICHE DE CATALOGAGE

Questions 1/2

Nouvelle fiche 0

PROVENANCE BjFj-044

- 2A30 (79N-21E)

No.Catalogue: 0174

No.Collection: 3218

Code temporel:

Site: Chateau du gouverneur de Vaudreuil - Place Jacques-Cartier

Objet: bouteille à vin **Période:** historique
Code matériau: 2.3.1.3 **Matériau(x):** V col transp vert foncé français
Code fonction: 4.2.1.2 **Fonction(s):** Boissons, conserv./entreposage
Origine: France **Datation:** 1726 à 1744
Contexte archéologique:
Extrait de: Cardinal 1991
Dimensions: sceau: 4,3 x 4,5 cm
Nbr. fragments: 2 **Nbr. objets:** 1 **Objet hors dimension:** 0 **No.Catalogue antérieur:**
Entier 0 Complet 0 Reconstituable 0 Incomplet 0 Fragmentaire 1
Croisements:

DESCRIPTION**Substitut(s):**

Bouteille dont il ne reste que 2 fragments d'épaulement avec sceau. Le sceau, circulaire, est complet: à l'intérieur d'une grénétis circulaire, un blason composé d'une couronne surmontant un disque (fascie de sable surmontée de 3 merlettes) encadrée d'oiseaux et en-dessous de laquelle se trouve une croix de St-Louis.

Décor: en relief: blason composé d'une couronne surmontant un disque (fascie de sable surmontée de 3 merlettes) encadrée d'oiseaux et en-dessous de laquelle se trouve une croix de St-Louis.
1

Fabrication:

Marque(s): sceau en relief: blason composé d'une couronne surmontant un fabricant:
1 disque (fascie de sable surmontée de 3 merlettes) encadrée

Commentaire:

Il s'agit des Armoiries du marquis de Beauharnois

Même blason que celui trouvé imprimé sur une assiette en faïence (BjFj-44-1A43-19) et sur une autre bouteille (BjFj-44-2A14-197 et 2A30-174).

Très belle pièce dont la conservation est excellente.

Le marquis de Beauharnois a été gouverneur de la NF de 1726 à 1744.

RÉFÉRENCES

2/2

Archéotec inc, Évolution d'un espace urbain, Synthèse des recherches archéologiques du site de la place Jacques-Cartier (BjFj-44), 1996-1998, Collection Patrimoine archéologique de Montréal, numéro 1.

Photographies:

Haut DPI/CD

0

Infomuse :

0

0

Dessins:

Catalogué par: H. Buteau-Tran

Date de catalogage initiale: 22/09/1997

Mise à jour par: Paul-Gaston L'Anglais

Date mise à jour: 23/08/2004

CONSERVATION

À traiter 1ière sélection: 0

À traiter 2ième sélection: 0

Restauré: 1

LOCALISATION DE L'OBJET:

Réserve des collections archéologiques de la Ville de Montréal, 333 Peel

BjFj-044 - 2A30

- 0174

En collection de référence: 1

En boîte: 0

En recherche: 0

En exposition: 0

En exposition Pointe-à-Callière: 0

En traitement au CCQ: 0

Sorties:

Destination

Date sortie

Date retour

0

Atelier

12/03/2003

01/06/2003

Propriété: Municipal/Ville de Montréal

Gestion: Ville de Montréal

Adresse propriétaire: 303, rue Notre-Dame est, Montréal

Adresse gestionnaire: 303, rue Notre-Dame est, Montréal

BjFj-044-2A30

0174

ANNEXE VI

TABLEAUX DE L'ANALYSE DES ÉVÉNEMENTS DE LA SOUS-OPÉRATION 02A

1-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement de la surface d'occupation de 1723-1763

Nombre de tessons selon les lots

<u>Lot</u>	<u>Tessons (Nbr)</u>
02A29	753
02A30	471
02A31	264
Total	1488

Nombre de d'objets selon les lots

<u>Lot</u>	<u>Objets (Nbr)</u>
02A29	1
02A30	5
02A31	1
Total	7

Nombre de tessons selon leur provenance

<u>Provenance</u>	<u>Angleterre</u>	<u>France</u>	<u>Indéterminé</u>	<u>Total</u>
Tessons (Nbr)	25	1267	196	1488
Total	25	1267	196	1488

Nombres d'objets selon leur provenance

<u>Provenance</u>	<u>Indéterminé</u>	<u>Angleterre</u>	<u>France</u>	<u>Total</u>
Objets (Nbr)	0	0	7	7
Total	0	0	7	7

Nombre de tessons selon leur datation

<u>Datation</u>	<u>Avant 1760</u>	<u>Indéterminé</u>	<u>Total</u>
Tessons (Nbr)	44	1444	1488
Total	44	1444	1488

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Avant 1760	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	6	1	7
Total	6	1	7

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760	0	44	0	44
Indéterminé	25	1223	196	1444
Total	25	1267	196	1488

Provenance des objets selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760	0	6	0	6
Indéterminé	0	1	0	1
Total	0	7	0	7

2-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement de la surface d'occupation de 1763-1773

Nombre de tessons selon les lots

Lots	Tessons (Nbr)
02A25	831
02A26	615
Total	1446

Nombre de d'objets selon les lots

Lots	Tessons (Nbr)
02A25	0
02A26	1
Total	1

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	144	1051	281	1446
Total	114	1051	281	1446

Nombres d'objets selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	0	1	0	1
Total	0	1	0	1

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Avant 1760	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	4	1442	1446
Total	4	1442	1446

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Avant 1760	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	1	0	1
Total	1	0	1

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760	0	4	0	4
Indéterminé	114	1047	281	1442
Total	114	1051	281	1446

Provenance des objets selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760	0	1	0	1
Indéterminé	0	0	0	0
Total	0	1	0	1

3-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement de la fosse 2A32

Nombre de tessons selon les lots

Lot	Tessons (Nbr)
02A32	1054
Total	1054

Nombre de d'objets selon les lots

Lot	Objets (Nbr)
02A32	37
Total	37

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	56	643	355	1054
Total	56	643	355	1054

Nombres d'objets selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	4	31	2	37
Total	4	31	2	37

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Avant 1760	Après 1725	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	86	22	946	1054
Total	86	22	946	1054

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Avant 1760	Après 1725	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	30	4	3	37
Total	30	4	3	37

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760	0	86	0	86
Après 1725	22	0	0	22
Indéterminé	34	557	355	946
Total	56	643	355	1054

Provenance des objets selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760	0	30	0	30
Après 1725	4	0	0	4
Indéterminé	0	1	2	3
Total	4	31	2	37

4-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement des tranchées de réfection du château vers 1773

Nombre de tessons selon les lots

Lot	Tesson (Nbr)
02A21	875
02A22	7
02A23	12
02A24	9
02A27	339
02A28	322
02A34	56
Total	1620

Nombre de d'objets selon les lots

Lot	Objets (Nbr)
02A21	2
02A22	0
02A23	1
02A24	0
02A27	8
02A28	4
02A34	0
Total	15

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	Indéterminé	Angleterre	Belgique?	France	Total
Tessons (nbr)	449	317	6	848	1620
Total	449	317	6	848	1620

Nombres d'objets selon leur provenance

Provenance	Indéterminé	Angleterre	Belgique?	France	Total
Objet (Nbr)	1	10	0	4	15
Total	1	10	0	4	15

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Après 1725	Avant 1760	Indéterminé	Total
Tessons (nbr)	36	41	1543	1620
Total	36	41	1543	1620

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Après 1725	Avant 1760	Indéterminé	Total
Objet (Nbr)	10	4	1	15
Total	10	4	1	15

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance				Total
	Indéterminé	Angleterre	Belgique?	France	
Après 1725	0	30	6	0	36
Avant 1760	0	0	0	41	41
Indéterminé	449	287	0	807	1543
Total	449	317	6	848	1620

Provenance des objets selon leur datation

Datation	Provenance				Total
	Indéterminé	Angleterre	Belgique?	France	
Après 1725		10	0		10
Avant 1760				4	4
Indéterminé	1	0		0	1
Total	1	10	0	4	15

5-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement de la surface d'occupation de 1773-1803

Nombre de tessons selon les lots

Lot	Tessons (Nbr)
02A14	376
02A16	147
02A19	143
Total	666

Nombre de d'objets selon les lots

Lot	Objets (Nbr)
02A14	2
02A16	0
02A19	0
Total	2

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	234	109	323	666
Total	234	109	323	666

Nombres d'objets selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	2	0	0	2
Total	2	0	0	2

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Avant 1760	Après 1725	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	1	7	658	666
Total	1	7	658	666

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Avant 1760	Après 1725	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	0	2	0	2
Total	0	2	0	2

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760	0	1	0	1
Après 1725	7	0	0	7
Indéterminé	227	108	323	658
Total	234	109	323	666

Provenance des objets selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760	0	0	0	0
Après 1725	2	0	0	2
Indéterminé	0	0	0	0
Total	2	0	0	2

6-Analyse des tessons et des objets provenant des lots des vestiges mobiliers relatifs à l'occupation de 1773-1803

Nombre de tessons selon les lots

Lot	Tessons (nbr)
02A06	72
02A10	2
02A15	45
02A18	32
02A20	1
Total	152

Nombre de d'objets selon les lots

Lot	Objets (nbr)
02A06	1
02A10	0
02A15	1
02A18	1
02A20	0
Total	3

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Tessons (nbr)	64	31	57	152
Total	64	31	57	152

Nombres d'objets selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Objets (nbr)	3	0	0	3
Total	3	0	0	3

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Avant 1760	Après 1725	fin XIX	Indéterminé	Total
Tessons (nbr)	1	13	2	136	152
Total	1	13	2	136	152

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Avant 1760	Après 1725	fin XIX	Indéterminé	Total
Objets (nbr)	0	3	0	0	3
Total	0	3	0	0	3

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
1730-1759	0	1	0	1
Après 1725	13	0	0	13
fin XIX	0	2	0	2
Indéterminé	51	28	57	136
Total	64	31	57	152

Provenance des objets selon leur datation

Date2	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
1730-1759		0		0
Après 1725	3			3
fin XIX		0		0
Indéterminé	0	0	0	0
Total	3	0	0	3

7-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement destruction du château en 1803

Nombre de tessons selon les lots

<u>Lot</u>	<u>Tessons (nbr)</u>
02A03	81
02A05	371
02A13	25
02A17	25
Total	502

Nombre de d'objets selon les lots

<u>Lot</u>	<u>Objets (nbr)</u>
02A03	1
02A05	2
02A13	0
02A17	0
Total	3

Nombre de tessons selon leur provenance

<u>Provenance</u>	<u>Angleterre</u>	<u>France</u>	<u>Indéterminé</u>	<u>Total</u>
Tessons (nbr)	42	47	413	502
Total	42	47	413	502

Nombres d'objets selon leur provenance

<u>Provenance</u>	<u>Angleterre</u>	<u>France</u>	<u>Indéterminé</u>	<u>Total</u>
Objets (nbr)	1	2	0	3
Total	1	2	0	3

Nombre de tessons selon leur datation

<u>Datation</u>	<u>Avant 1760</u>	<u>Après 1725</u>	<u>fin XIX</u>	<u>Indéterminé</u>	<u>Total</u>
Tessons (nbr)	1	3	2	496	502
Total	1	3	2	496	502

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Avant 1760	Après 1725	fin XIX	Indéterminé	Total
Objets (nbr)	0	0	1	2	3
Total	0	0	1	2	3

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760	0	1	0	1
Après 1725	3	0	0	3
fin XIX	2	0	0	2
Indéterminé	37	46	413	496
Total	42	47	413	502

Provenance des objets selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Avant 1760		1		1
Après 1725	3			3
fin XIX	2			2
Indéterminé	37	46	413	496
Total	42	47	413	502

ANNEXE VII

TABLEAUX DE L'ANALYSE DES ÉVÉNEMENTS DE L'OPÉRATION 07

1-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement construction du château, 1723

Nombre de tessons selon les lots

Lot	Tessons (Nbr)
07B04	81
Total	81

Nombre de d'objets selon les lots

Lot	Objets (Nbr)
07B04	4
Total	4

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	France	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	7	74	81
Total	7	74	81

Nombres d'objets selon leur provenance

Provenance	France	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	2	2	4
Total	2	2	4

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	81	81
Total	81	81

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	4	4
Total	4	4

Provenance des tessons selon leur datation

Inutile: aucune datation

Provenance des objets selon leur datation

Inutile: aucune datation

2-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement de l'abandon des latrines, après 1773

Nombre de tessons selon les lots

Lots	Tessons (Nbr)
07B12	1
07B15	1
Total	2

Nombre de d'objets selon les lots

Aucun objet dans ces lots

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	2	2
Total	2	2

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	2	2
Total	2	2

Provenance des tessons selon leur datation

Inutile: aucune provenance ni datation

3-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement construction de l'égoût du château

Nombre de tessons selon les lots

<u>Lots</u>	<u>Tessons (nbr)</u>
07B07	9
07B08	2
07B10	15
Total	26

Nombre de d'objets selon les lots

<u>Lots</u>	<u>Objets (Nbr)</u>
07B07	1
07B08	0
07B10	1
Total	2

Nombre de tessons selon leur provenance

<u>Provenance</u>	<u>France</u>	<u>Indéterminé</u>	<u>Total</u>
Tessons (nbr)	5	21	26
Total	5	21	26

Nombres d'objets selon leur provenance

<u>Provenance</u>	<u>France</u>	<u>Indéterminé</u>	<u>Total</u>
Objets (Nbr)	2	0	2
Total	2	0	2

Nombre de tessons selon leur datation

<u>Datation</u>	<u>Avant 1760</u>	<u>Indéterminé</u>	<u>Total</u>
Tessons (nbr)	1	25	26
Total	1	25	26

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Avant 1760	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	1	1	2
Total	1	1	2

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance		Total
	France	Indéterminé	
Avant 1760	1		1
Indéterminé	4	21	25
Total	5	21	26

Provenance des objets selon leur datation

Datation	Provenance		Total
	France	Indéterminé	
Avant 1760	1		1
Indéterminé	1	0	1
Total	2	0	2

4-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement occupation du collège avant 1803

Nombre de tessons selon les lots

Lot	Tessons (Nbr)
07B17	416
Total	416

Nombre de d'objets selon les lots

Lot	Objets (Nbr)
07B17	7
Total	7

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	18	57	341	416
Total	18	57	341	416

Nombres d'objets selon leur provenance

Provenance	Angleterre	France	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	6	1	0	7
Total	6	1	0	7

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Après 1725	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	11	405	416
Total	11	405	416

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Après 1725	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	6	1	7
Total	6	1	7

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Après 1725	10		1	11
Indéterminé	8	57	340	405
Total	18	57	341	416

Provenance des objets selon leur datation

Datation	Provenance			Total
	Angleterre	France	Indéterminé	
Après 1725	6		0	6
Indéterminé	0	1	0	1
Total	6	1	0	7

5-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement destruction du collège 1803

Nombre de tessons selon les lots

Lots	Tessons (Nbr)
07B01	3
07B03	54
07B09	8
Total	65

Nombre de d'objets selon les lots

Lots	Somme
07B01	0
07B03	2
07B09	0
Total	2

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	France	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	11	54	65
Total	11	54	65

Nombres d'objets selon leur provenance

Provenance	France	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	2	0	2
Total	2	0	2

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Avant 1760	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	5	60	65
Total	5	60	65

Nombre d'objets selon leur datation

Datation	Avant 1760	Indéterminé	Total
Objets (Nbr)	2	0	2
Total	2	0	2

Provenance des tessons selon leur datation

Datation	Provenance		Total
	France	Indéterminé	
Avant 1760	5		5
Indéterminé	6	54	60
Total	11	54	65

Provenance des objets selon leur datation

Datation	Provenance		Total
	France	Indéterminé	
Avant 1760	2		2
Indéterminé	0	0	0
Total	2	0	2

ANNEXE VIII
TABLEAUX DE L'ANALYSE DES ÉVÉNEMENTS DE
L'OPÉRATION 12

1-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement occupation du château, 1723-1803

Nombre de tessons selon les lots

Lot	Tessons (Nbr)
12K03	6
Total	6

Aucun objet

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	6	6
Total	6	6

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	6	6
Total	6	6

2-Analyse des tessons et des objets provenant des lots de l'événement démolition du collège, 1803

Nombre de tessons selon les lots

Lots	Tessons (Nbr)
12G02	2
12G07	5
12H01	1
Total	8

Aucun objet

Nombre de tessons selon leur provenance

Provenance	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	8	8
Total	8	8

Nombre de tessons selon leur datation

Datation	Indéterminé	Total
Tessons (Nbr)	8	8
Total	8	8

ANNEXE IX

MENU DE L'ÉLITE COLONIALE

Le menu quotidien de l'élite selon Kalm:

Au Canada il y a trois repas : le déjeuner, le dîner et le souper. Il existe différentes sortes de déjeuner : les hommes prennent souvent un morceau de pain, qu'ils mangent après l'avoir trempé dans l'eau-de-vie; ou bien ils boivent une gorgée de cet alcool et mangent ensuite un morceau de pain; on prend également assez souvent du chocolat; d'assez nombreuses personnes, et peut-être même la plupart des gens, en particulier les femmes, prennent au déjeuner du café, qu'elles boivent avec du lait; certaines personnes ne prennent pas de déjeuner. Le thé n'est pour ainsi dire pas en usage ici; je n'en ai pas encore vu servir une seule fois au Canada. Cela tient peut-être au fait que l'on peut se procurer du café et du chocolat dans les provinces françaises de l'Amérique du Sud, tandis que le thé vient seulement de Chine. Et on ne veut pas laisser l'argent quitter inutilement le pays pour l'étranger lorsqu'il s'agit d'une folie et d'un produit superflu dont on peut bien se passer. Le café est actuellement le produit qu'on estime le plus ici. On ne voit jamais de «tartines beurrées» au déjeuner; on prend ordinairement ce repas à 7 heures du matin, ou bien entre 7 et 8, car il faut noter que la plupart des Français du Canada se lèvent habituellement assez tôt. Il est très possible, par exemple, de parler au gouverneur général à 7 heures du matin, et c'est à cette heure-là également, qu'on se rend chez lui en visite ou pour lui exposer une requête; le soir, les Français restent à veiller jusqu'à onze heures environ. On sert ordinairement le dîner à midi précis. Chez les personnes de qualité, on sert d'assez nombreux plats; les autres, lorsqu'ils ont un invité, suivent volontiers l'exemple des grands, mais s'ils sont entre eux, ils se contentent de deux ou trois plats. Le pain est de pur froment, présenté en miches oblongues; on ne rencontre jamais notre pain scandinave dur et craquant, ni quelque chose d'approchant. Un repas commence toujours par un potage dans lequel il y a beaucoup de pain, mais pas de viande; il se poursuit par de nombreuses sortes de viandes, telles

que bœuf bouilli ou rôti, volatiles de différentes espèces, bouillis ou rôtis, fricassée etc. En accompagnement, différentes salades.

La boisson la plus fréquente ici est le vin rouge, pur ou coupé d'eau; cette dernière coutume est la plus courante. On consomme également cette boisson brassée à partir d'une espèce de sapin; les femmes boivent beaucoup d'eau; elles boivent également du vin, mais assez rarement; chacun dispose de son propre verre et peut le remplir lorsqu'il le désire, car les bouteilles restent sur la table. On présente très rarement du beurre à table et si cela arrive, c'est le plus souvent en l'honneur d'un étranger qui en est amateur. Le beurre est toujours assez peu salé et l'on doit mettre du sel sur son assiette pour en ajouter au beurre que l'on veut manger. Le sel que l'on trouve ordinairement à table est blanc et fin; j'ai pu voir en certaines occasions du sel fris. Assiettes, fourchettes et cuillères sont déposées près de chaque convive ainsi qu'une serviette : dans les colonies anglaises, on ne donne jamais de serviette, ou du moins très rarement. En nombreux endroits, on met même un couteau près de l'assiette; mais il arrive assez souvent qu'il n'y ait point de couteau et que chacun se trouve obligé d'utiliser le sont; les fourchettes sont ordinairement en argent et à quatre dents; les cuillères sont en argent; la plupart des assiettes sont en porcelaine de Hollande.

Après les plats les plus consistants, on dessert presque complètement la table et l'on apporte les confiseries, d'espèces variées et en très grande quantité : les noix, celles de France aussi bien que celles d'ici, les amandes, les raisins secs, les noisettes, différentes sortes de baies selon la saison ; divers produits confits; du fromage et du lait, qui sont également comptés au nombre des desserts et que l'on mange après tout le reste. On sucre ordinairement le lait. Personne ne mange le potage, ni autre chose, à même le plat, mais toujours dans des assiettes. On fait abstinence de viande deux jours par semaine : le vendredi et le samedi. Ces jours-là il est absolument impossible de se procurer de la viande. Mais on remplace celle-ci par toutes sortes de légumes, tels que concombres cuits, haricots, pois, choux et autres produits du potager; on sert également toutes sortes de poissons, ce qu'on ne voit presque jamais faire le reste de

la semaine, ainsi que toutes sortes de plats confectionnés avec des œufs, tels que œufs à la coque, œufs brouillés, crêpes, etc. Jamais ici on ne voit de *pudding* et pas davantage de *punch*, la boisson vitale des Anglais; cependant on sait ce que c'est.

Le lait et les mets que l'on prépare avec lui, sont de grande consommation les vendredis et samedis; on ne songe pas au fait que le poisson, les œufs et le lait ont quelque parenté avec la viande. Aucune prière habituelle en se mettant à table ou en en sortant, mais seulement un signe de croix, bien que tous n'agissent pas de la même façon.

On prend au Canada un souper assez consistant, comme à midi; aussitôt après le dîner on prend du café, mais sans lait. Les plats servis le soir sont, pour la plupart, les mêmes que ceux de midi. On mange ordinairement à 7 heures du soir, ou bien entre 7 et 8. On apporte parfois à table des concombres entiers, que l'on épluche et coupe en longues tranches, et qu'on mange ainsi avec du sel, comme les radis. On mange toujours le melon sans sucre. On ne met jamais de sucre dans le vin, ni dans l'eau-de-vie. On met toujours à table des salières, et des poivrières remplies de poivre moulu¹.

¹ Pehr Kalm 1749 : 297-299

ANNEXE X

MENU DES ECCLÉSIASTIQUES

Le menu des religieux selon Kalm :

La nourriture présentée est entièrement préparée par les religieuses, qui veulent montrer comment elles me fêtent à titre d'étranger. Il y a plus de plats que sur une table seigneuriale. Selon l'habitude française, le repas commence par un potage, en l'espèce une panade; viennent ensuite d'assez nombreux plats de viandes variées et préparées de diverses façons; ensuite un laitage aux amandes; en outre, les viandes sont accompagnées de plusieurs salades et d'olives. Au cours du repas, on sert continuellement différentes sortes de vins. Une fois ces plats desservis, on apporte des confiseries variées, à savoir : 1. des noix longues, confits dans le sucre. 2. Des poires au sirop de sucre; on dit ici que les poires viennent assez bien à Montréal, mais qu'à Québec elles ne vont pas vite parce que l'arbre est pris ordinairement par la gelée. 3. Pommes confites dans le sucre; je note que j'ai goûté hier, chez les Pères Jésuites, des pommes conservées dans le marc de vin. 4. Tranches de *lemon* également confites. 6. Petits citrons des îles d'Amérique. 7. Gâteaux. 8. Fraises sauvages confites dans le sirop de sucre. 9. Amandes. 10. Noisettes.

Chez les Jésuites, hier, j'ai eu presque autant de sortes de confiseries, mais non pas toutes celles que j'ai ici aujourd'hui; l'une d'entre elles est de la racine d'angélique confite, mais cela n'a pas beaucoup de goût. On dit que ce couvent à d'assez gros revenus; il a un petit clocher et des cloches. Tout ce que mangent les vieillards et les invalides, à demeure ici, est préparé par les religieuses. À distance ce couvent ressemble à un palais².

² Pehr Kalm 1749 : 243-244

ANNEXE XI

BASE DE DONNÉES

La base de données n'est pas présentée en entier. Seulement les premières lignes sont présentées comme exemple.

Le tableau de la base de données a dû être divisé sur deux pages.

no.	Opération	Lot	nbr. de fragments	nbr. d'objet	Intégrité	Fonction	Provenance	Date	Groupe	Commentaire	Couleur	Lèvre	Bague	Col	Épau	Talon	Cul
1	2	02A32	1	0	goulot	Bouteille	France	1730-1759	1.3b	Verre assez épais, bague très massive et irrégulière, bulles dans le verre et lignes verticales légèrement torsadées sur le goulot. «Pot-à-fleur»	Couleur transparent vert foncé français	Droite à rebord plat, non polie	Faonné en V	Rétréci vers le haut			
2	2	02A32	1	0	goulot	Bouteille	France	1730-1759	1.3b	Bague très massive et irrégulière, bulles dans le verre et lignes verticales torsadées sur le goulot. «Pot-à-fleur»	Couleur transparent vert foncé français	Droite à rebord plat, non polie	Faonné en V	Rétréci vers le haut			
3	2	02A32	1	0	goulot et épau	Bouteille	France	1730-1759	1.3b	Bague très massive et irrégulière, bulles dans le verre et lignes verticales torsadées sur le goulot, col très long. «Pot-à-fleur»	Couleur transparent vert foncé français	Droite à rebord plat, non polie	Faonné en V	Rétréci vers le haut	Arrondie		
4	2	02A32	1	0	goulot	Bouteille	France	1730-1759	1.3b	Le façonnage en V de la bague n'est pas parfait, il reste une section de la bague qui est en boudin, bulles dans le verre et lignes verticales torsadées sur le goulot. «Pot-à-fleur»	Couleur transparent vert foncé français	Droite à rebord plat, non polie	Faonné en V	Rétréci vers le haut			
5	2	02A32	1	0	goulot	Bouteille	France	1730-1759	1.3b	Le façonnage en V de la bague n'est pas parfait, il reste une section de la bague qui est en boudin, bulles dans le verre et lignes verticales torsadées sur le goulot qui est très long. «Pot-à-fleur»	Couleur transparent vert foncé français	Droite à rebord plat, non polie	Faonné en V	Rétréci vers le haut			
6	2	02A32	2	0	goulot	Bouteille	France	1730-1759	1.3b	Bague très massive et irrégulière, bulles dans le verre et lignes verticales torsadées sur le goulot, col très long. «Pot-à-fleur»	Couleur transparent vert foncé français	Droite à rebord plat, non polie	Faonné en V	Rétréci vers le haut			
7	2	02A32	2	0	goulot	Bouteille	France	1730-1759	1.3b	Bague assez délicate, petites bulles dans le verre et lignes verticales torsadées sur le goulot, ouverture petite. «Pot-à-fleur»	Couleur transparent vert foncé français	Droite à rebord plat, non polie	Faonné en V	Rétréci vers le haut			
8	2	02A32	1	0	goulot	Bouteille	France	1730-1759	1.3b	Verre assez épais, lignes verticales torsadées sur le goulot, petite ouverture. «Pot-à-fleur»	Couleur transparent vert foncé français	Droite à rebord plat, non polie	Faonné en V	Rétréci vers le haut			

